Anno 69 n. 740

FRIULI NEL MONDO

Novembre-Dicembre 2021

NATALE DI SPERANZA

@ Fabrice Gallina

IL FRIULI SIAMO NOI

I sette ecomusei del Fvg raccontati in un documentario

CENT'ANNI DI SCUOLA MOSAICISTI

Le celebrazioni per l'anniversario dell'istituto di Spilimbergo

Bimestrale a cura dell'Ente Friuli nel Mondo via del Sale 9 - 33100 Udine. Tel. +39 0432 504970 fax +39 0432 507774
e-mail: info@friulinelmondo.com - www.friulinelmondo.com - Aderente alla F.U.S.I.E
Poste Italiane S.p.A. Sped. in Abb. Postale - Contiene I.R. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1-NE/UD - Tassa pagata / Taxe perçue

PRESIDENTE
Loris Basso
PRESIDENTI ONORARI
Pietro Pittaro, Giorgio Santuz
VICE PRESIDENTE VICARIO
Flavia Brunetto
GIUNTA ESECUTIVA
Loris Basso, Flavia Brunetto, Pietro Fontanini, Stefano Lovison, Anna Pia De Luca, Federico Vicario
CONSIGLIO DIRETTIVO
Loris Basso, Michelangelo Agrusti, Flavia Brunetto, Pierino Chiandussi, Anna Pia De Luca, Elisabetta Feresin, Pietro Fontanini, Stefano Lovison, Luigi Papais, Federico Vicario, Cristian Vida, Dario Zampa, Gabrio Piemonte, Francesco Pittoni, Joe Toso
ORGANO DI CONTROLLO
Gianluca Pico
COLLEGIO DEI PROBIVIRI
Oreste D'Agosto (Presidente), Alfredo Norio, Enzo Bertossi
EDITORE
Ente Friuli nel Mondo
Udine, Via del Sale 9
Tel. 0432 504970
Fax 0432 507774
info@friulinelmondo.com
DIRETTORE RESPONSABILE
Claudio Cojutti
IN REDAZIONE
Riccardo De Toma, Francesca Cillotto, Vera Maiero
STAMPA
Grafiche Civaschi - Povoletto
Con il contributo di:

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Servizio lingue minoritarie e corregionali all'estero

Con il contributo previsto dall'art.1-Bis D.L. 18.05.2012 n. 63
Manoscritti e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.
REGISTRAZIONE TRIB. DI UDINE N. 116 DEL 10.06.1957

INDICE

ENTE FRIULI NEL MONDO QUOTA ASSOCIATIVA 2022

Vi ricordiamo che la sottoscrizione della quota associativa annuale dà diritto a ricevere in abbonamento il nostro bimestrale *Friuli nel Mondo*. Questo il costo

Italia € 20,00 - Europa e Sud America € 20,00
Resto del Mondo € 25,00

Il pagamento, intestato a ENTE FRIULI NEL MONDO, può essere effettuato tramite:

CONTO CORRENTE POSTALE n. 13460332

BONIFICO BANCARIO: Intesa Sanpaolo Spa
IBAN IT26T0306909606100000153337 - BIC/SWIFT: BCITITMM

CARTA DI CREDITO:dal sito web www.friulinelmondo.com

Si ricorda di indicare sempre, nella causale del pagamento, il nome e indirizzo esatto del destinatario della pubblicazione. Per sottoscrivere una NUOVA QUOTA ASSOCIATIVA basta provvedere al pagamento nei modi suddetti e darne comunicazione insieme ai dati del nuovo sottoscrittore via e-mail a **info@friulinelmondo.com** o per posta a: **Ente Friuli nel Mondo, via del Sale, 9 33100 Udine - Italia**

Per rimanere sempre aggiornati sulle nostra attività vi invitiamo a seguirci anche sui nostri canali social

@ente.friulinelmondo

@ente_friuli_nel_mondo

www.youtube.com/c/EnteFriulinelMondo

e naturalmente sul nostro sito www.friulinelmondo.com

IN QUESTO NUMERO

Il misteri dal Nadâl di Crist

di Pre Vigji Glovaz

Il Nadâl di Gjesù Crist, nus insegne a fâ câs e a no vê pôre di pensâ e di scrivi une cuintristorie! O sin masse usâts, a gloti e a parâ jù, ce che i cogos e i camarîrs de "Comunicazion" nus preparin, nus fasin viodi e nus dan di mangjâ dut il dì. Nus àn tant imbalonît, che il nestri di cjase, ce che o preparìn nô (tirât dongje di ce che o vin vivût vie pal dì) nus samee lami, une cagnere. Invezit al è ce che nus nudrìs! Di fat, a pene che si tache a fevelâ cun cualchidun, o colìn ducj a pierdi timp a riciclâ ce che o vin viodût, sintût e let par television e su internet.

Da Tarvis a Sante Marie di Leuche (la ponte dal tac dal Stivâl) ducj a papagalâ su fats e personis che nancje si cognossiju, ducj a pontificâ (di esperts!) su lis robis de politiche, de culumie, de midisine, dal virus, dai ecuilibris internazionâi, de regjine de Inghiltere, dai mâi de Glesie, dai scandui dal Vatican e de Borse, che e va sù e jù tant che i fasui inte cite. No concludìn nuie di nuie, ma nus plâs pierdi timp e lamentâsi di dut e di ducj.

Parcè no imparâ, alore, a dâ impuartance al moment che o vivìn, a la situazion che o sin dentri, a la persone che e fevele cun nô, a ce che nus tocje di dongje e nus marche no dome la piel, ma ancje il cûr, la inteligjence, la volontât, la vision di fede sui fats de vite? Bastarès scomençâ a dâ impuartance, a fâ sù la nestri cjase/vite no su chel di chei altris, ma sul nestri, a aurî l'aghe che o tirìn sù dal nestri poç, che nol è intal curtîl di cjase, ma intal nestri cûr.

O varessin di fâ câs a ce che nus à fat contents o malcontents, a chei che o vin incuintrât, a ce che nus àn dit e nus à fat pensâ, ancje se no jerin ben in sintonie su la stesse frecuence des opinions. Cemût visâsi de soference de umanitât, se no savìn scoltâ la nestre e cjalâle in muse? Cemût gjoldi de umanitât e de culture dai popui dal mont, se no tu partissis a preseâ la tô, che tu sês nassût e cressût dentri? Cemût no visâsi di chei che no àn nancje ce mangjâ, se no tu ti visis nancje di ce che tu tu âs mangjât vuê e di cui che lu à preparât par te?

Viodêso! Prin di rivâ a la suage mondiâl, al è necessari savê dulà che o sin cumò e di dulà che o sin partîts par orientâsi. Migo par restâ fers e laudâ il curtîl di cjase, ve! Ma par lâ in sot prin di lâ a larc, par fâ tant che i arbui grancj che prin a metin lidrîs e po a slungjin i ramaçs.

In sumis, il misteri dal Nadâl di Crist al è ancje il misteri di ognun di nô, de nestre vite, che e je scomençade intun paîs, salacor mai nomenât prin di cumò intai libris di storie e inte periferie dal Stât o dal imperi. Al è il misteri de nestre fede, imbastide intune puare cjase de furlanie, che e à viodût i siei fîs lâ pal mont a cirî fortune.

Il Nadâl nestri al sarà, in fin dai fats, riviodi la nestre storie, dulà che e je scomençade, in cuale cjase che o sin cressûts, ce muse e ce cûr che a vevin i nestris gjenitôrs e fradis, ce lenghe che a àn doprât par fevelânus de vite, di ce che al è vêr e bon, di ce che a son dome sflocjis e fum che si svapore. Il divin misteriôs de nestre vite, al è incjarnât e si pant intal uman puar o ric, che o sin nô e chei altris. Vonde, alore, lamentâsi. Si è contents cuant che si contentisi, no cuant che o varìn dut, che nol sarà mai.

La rivelazion ultime dal nestri Nadâl, e sarà cuant che o tornarìn a nassi e il Signôr nus fasarà il regâl de nestre vite, plene rasint di dut il ben che o vin fat nassi, ancje se piçul, puar e debil, tant che dutis lis robis de vite umane.

Ricuardìn, infin, che ancje su la cjasute dulà che o sin nassûts ducj nô, a àn cjantât i Agnui dal cîl e de tiere: "Pâs in tiere ai oms (e feminis), che il Signôr ur vûl ben!".

Bon Nadâl Furlans!

■ **ALLIEVI DA 14 PAESI**
La Scuola di Spilimbergo è anche un **modello di integrazione**. Fucina di un'arte che i migranti friulani hanno esportato in tutto il mondo, ospita tradizionalmente allievi provenienti da molti angoli del pianeta. In quest'anno gli iscritti provengono **da ben 14 Paesi** ed è molto variegata anche la rappresentanza delle regioni italiane.

■ **IL "DISTRETTO" DEL MOSAICO**
Spilimbergo è il centro principale di un'area dove l'arte dei mosaicisti e dei terrazzieri si tramanda generazione dopo generazione. Col linguaggio di oggi la si potrebbe definire un distretto, che comprende anche i vicini comuni di **Sequals**, il paese nativo di Primo Carnera, **Fanna** e **Cavasso Nuovo**.

■ **LUOGO SIMBOLO PER GLI EMIGRANTI**
Apprezzati in tutto il mondo, i mosaicisti e i terrazzieri sono tra gli esempi più alti dell'emigrazione friulana. Anche per questo, e per partecipare attivamente alle celebrazioni per il centenario della Scuola, l'Ente Friuli nel Mondo ha deciso di tenere a Spilimbergo la sua Convention 2022, in programma il 29 e 30 luglio.

Cent'anni di Scuola Mosaicisti

Il prestigioso istituto di Spilimbergo taglierà il traguardo il 22 gennaio 2022
Per celebrare l'anniversario tanti eventi e la Convention dell'Ente Friuli nel Mondo

Cento di questi giorni! Alle feste di compleanno si è soliti dire così. Ebbene, la **Scuola Mosaicisti del Friuli** ha raggiunto il traguardo, o meglio sta per raggiungerlo: il **22 gennaio 2022** spegnerà cento candeline. Un'Istituzione che ora può meritevolmente fregiarsi di essere "storica", nata nel 1922 a Spilimbergo per formare giovani ai mestieri del terrazziere e del mosaicista. Questo obiettivo la Scuola l'ha sempre perseguito, anche nei momenti di difficoltà, inevitabili in un percorso lungo un secolo. Eppure la Scuola oggi è un centro d'eccellenza, una **realtà internazionale** per l'alta formazione nell'arte del mosaico, che unisce tradizione, artigianalità, creatività, e attrae allievi da tutto il mondo.
Molto è cambiato dagli inizi: quei ragazzini che raggiungevano la scuola in bicicletta sono stati sostituiti da uomini e donne (le martelline, strumento adoperato per tagliare le tessere, non sono più prerogativa maschile!) di un'età compresa tra i 18 anni e i 40 anni e con in tasca un diploma di laurea oppure di scuola secondaria di secondo grado. Sono pronti a investire tre anni della loro vita per acquisire la preparazione necessaria e ottenere la qualifica di **maestro mosaicista**. Provengono spesso da lontano: solo in quest'anno formativo 2021-2022 sui banchi sono rappresentati ben **quattordici Paesi** (Russia, Lituania, Cina, Corea del Sud, Bolivia, Costa d'Avorio…) e ovviamente non manca l'Italia con le sue regioni. Ecco perché la Scuola può dirsi un modello di integrazione, dove l'impegno quotidiano accomuna i futuri maestri del mosaico e le diverse identità, culture ed esperienze entrano in dialogo.
C'è poi l'aspetto produttivo che da sempre caratterizza la Scuola: nei suoi laboratori hanno avuto origine tante opere collocate in ogni continente e oggi si sviluppano proposte formali ed espressive capaci di rispondere alle esigenze e ai gusti del presente, nella consapevolezza che il mosaico è, sì, un'arte antica, ma estremamente attuale nella sua luce, nei suoi colori, nelle sue qualità di rivestimento e di durata.
Con incontri, mostre, pubblicazioni, ma anche semplicemente accogliendo curiosi e appassionati visitatori da ogni dove, la Scuola si impegna a valorizzare il mosaico e il terrazzo, orgogliosa di essere l'erede di un sapere artistico e artigia-

Vernice Romana

«Il documentario sugli ecomusei può dare un grande contributo all'immagine e alla valorizzazione turistica e culturale della nostra regione». Il presidente dell'Ente Friuli nel Mondo **Loris Basso** ha spiegato così la doppia anteprima romana de ***"La memoria della Terra"***, presentata il 29 e il 30 novembre al **Fogolâr di Latina e di Roma**.

Ai due eventi hanno partecipato la vicepresidente di Friuli nel Mondo **Flavia Brunetto**, la regista **Roberta Cortella**, che ha firmato il documentario, **Chiara Aviani**, coordinatrice dell'Ecomuseo Lis Aganis di Maniago, i presidenti dei Fogolâr di Latina, Aprilia e Roma, **Bruno Canciani**, **Daniela Pimpinelli** e **Francesco Pittoni**, il presidente dell'Arlef **Eros Cisilino**, il sindaco di Latina **Damiano Coletta** e altri rappresentanti delle istituzioni locali. A Roma sono intervenuti anche **Stefano Lovison** e **Gian Piero Brovedani**, presidente e direttore della **Scuola Mosaicisti del Friuli**, nella capitale per presentare in Senato gli eventi del centenario della Scuola, che si celebrerà nel 2022.

Alcuni dei presenti alla doppia anteprima romana de "La memoria della Terra": da sinistra, Flavia Brunetto, Gian Piero Brovedani, Stefano Lovison, Francesco Pittoni, Roberta Cortella, Loris Basso, Chiara Aviani, Eros Cisilino

I due appuntamenti, che hanno preceduto di una settimana la **première regionale** del **6 dicembre** a Pordenone, nella sala di **Cinemazero**, sono stati seguiti, il 1° dicembre, dalla proiezione di un secondo cortometraggio promosso da Friuli nel Mondo, ***"Le radici enoiche della nostra terra"***, dedicato al ***Consorzio delle Doc Fvg***, presentato a Palazzo Ferrajoli, sede di rappresentanza della Regione Fvg, alla presenza del presidente del consorzio **Adriano Gigante**. All'iniziativa, promossa dalla **Contea dei Vini friulani**, presieduta da **Fabrizio Tomada**, sono intervenuti tra gli altri i parlamentari **Aurelia Bubisutti** e **Daniele Moschioni**, i consiglieri regionali **Franco Iacop** e **Mariagrazia Santoro** e molte personalità del mondo economico, culturale e politico.

nale proprio del Friuli: non è un caso infatti che sia nata a **Spilimbergo**, centro più importante di un'area, con **Sequals**, **Fanna** e **Cavasso Nuovo**, dove di generazione in generazione, nelle botteghe familiari, i mosaicisti e i terrazzieri si tramandavano assieme agli attrezzi, le competenze, affinate poi lavorando in cantieri in tutta Europa, ma anche oltreoceano.

Riconoscendosi dunque come una risorsa e un valore per il Friuli Venezia Giulia, ma anche per l'arte e l'artigianato italiano, la Scuola intende promuovere per i suoi cento anni una serie di iniziative di grande respiro durante tutto il 2022. Si tratta di conferenze, esposizioni, rassegne ed eventi che coinvolgono Spilimbergo, e non solo, e vedono la partecipazione di laboratori di mosaico (molti gestiti da ex allievi), di commercianti, di tante istituzioni e associazioni. Un ricco calendario sul quale il presidente del **Consorzio per la Scuola Mosaicisti** del Friuli **Stefano Lovison** e il direttore **Gian Piero Brovedani** hanno investito energie e che è stato ufficialmente presentato al Presidente del Senato **Maria Elisabetta Alberti Casellati**, in un incontro a Palazzo Giustiniani, il 30 novembre 2021. Nella stessa giornata anche il Fogolâr Furlan di Roma ha voluto ospitare i rappresentanti della Scuola assieme al presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, **Loris Basso**. Tra gli appuntamenti previsti per il 2022 anche la **Convention Annuale dei Friulani nel Mondo** programmata il **29 e 30 luglio 2022** proprio a Spilimbergo: una scelta fatta per omaggiare i 100 anni della Scuola Mosaicisti del Friuli e dedicata a tutti quei mosaicisti e terrazzieri friulani che lontani dalla loro piccola patria hanno saputo onorarla con fatica, coraggio e lavoro.

■ *Patrimoni e comunità*

IL FRIULI SIAMO NOI

I sette ecomusei della nostra regione raccontati in un documentario che è anche un viaggio delle emozioni tra le bellezze del nostro territorio

di Riccardo De Toma

Ripercorrere e rinsaldare quel «filo impalpabile che lega passato e futuro, tradizione e cambiamento». In queste parole il senso e la "missione" degli ecomusei del Friuli Venezia Giulia: musei diffusi e senza pareti, che trovano nel territorio la propria ragion d'essere e la propria casa. Sette ecomusei, sette teche per preservare memoria e identità, sette poli da cui promuovere il nostro territorio, le sue ricchezze più o meno note, i suoi valori, le tradizioni e i mestieri che l'hanno plasmato e formato.
Istituita nel 2015 da un'apposita legge regionale, questa rete comprende oggi **Lis Aganis** di Maniago, **Cjase Cocel – Il Cavalîr** a Fagagna, gli ecomusei delle **Acque** a Gemona, della **Val del Lago** a Bordano, della **Val Resia**, dei **Mistîrs** a Paularo, dei **Territori** a Ronchi dei Legionari. Ciascuno con le sue peculiarità, ognuno con la sua struttura e le sue iniziative, sono legati dalla stessa missione. Quella missione che l'**Ente Friuli nel Mondo**, facendosi promotore di rapporti di collaborazione e progettualità condivise con le più importanti associazioni del territorio, ha deciso di sostenere e promuovere in regione e all'estero, coinvolgendo tutta la rete dei **Fogolârs Furlans** sparsi per il mondo. Nasce da questa volontà il documentario "**La memoria della terra**", opera dalla regista e sceneggiatrice friulana **Roberta Cortella** e ufficialmente presentato lo scorso 23 novembre nella sala Tessitori del Consiglio regionale, a Trieste.

■ *Sopra, uno dei percorsi dell'Ecomuseo Lis Aganis. Sotto, un laboratorio di tessitura dell'Ecomuseo Il Cavalîr*

Realizzato nell'ambito del progetto "**Patrimoni e comunità**", e finanziato dalla **Direzione Lingue minoritarie e corregionali all'estero della Regione Friuli Venezia Giulia**, in sessanta minuti di narrazione riesce a restituire un'immagine autentica e fortemente coinvolgente

segue a pagina 8

GLI ECOMUSEI DEL FVG

Ecomuseo IL CAVALÎR (Fagagna)

Tra le sue mura in pietra, quelle di **Cjase Cocel**, sono custodite memorie e testimonianze della vita quotidiana e dei mestieri del Friuli rurale. Il padrone di casa è il Cavalîr, il **baco da seta**, simbolo dell'ecomuseo di Fagagna, intitolato a una coltura che per molti decenni segnò gli splendori e le miserie di tante famiglie friulane.

Ecomuseo VAL RESIA

Un museo a cielo aperto fatto di natura e tradizioni. Enclave russofona incastonata tra le sponde del Fella e le pendici del Canin, la Val Resia difende orgogliosa la sua lingua, le sue tradizioni, le sue danze, il suo essere comunità. Anche il suo pregiato aglio, che qui chiamano *stroc* ed è presidio slow-food, è una sorta di bandiera.

Ecomuseo LIS AGANIS (Maniago)

Letteralmente un museo senza pareti, che opera in un'area di **27 comuni** della pedemontana pordenonese e delle **Dolomiti Friulane** per tutelarne memorie e tradizioni. Ben trenta i progetti su cui opera, svariate le iniziative: non solo mostre, visite e incontri, ma anche laboratori e corsi di formazione per **ispirare il lavoro di oggi con i mestieri di ieri**.

Ecomuseo I MISTÎRS (Paularo)

Officine ancora attive, dove continuano a operare maestri artigiani come i menaus, cestai e intagliatori del legno, sartorie dove la tradizione degli scarpets diventa moda, botteghe e ambienti come finestra aperta sull'intelligenza delle mani e su una valle, quella dell'Incaroio, dove il lavoro è da sempre orgoglio e strumento identitario.

Ecomuseo DELLE ACQUE (Gemona)

Affacciata dal suo colle sulla vallata del **Tagliamento**, re tra i fiumi alpini nel suo letto ampio e ancora selvaggio, Gemona ha battezzato con l'acqua il suo ecomuseo. Un ecomuseo diffuso e che ha sviluppato nel tempo una forte **vocazione scientifica**. Lo stesso **terremoto** del 1976, di cui Gemona fu epicentro, è diventato oggetto di studio e di divulgazione.

Ecomuseo TERRITORI – Ronchi

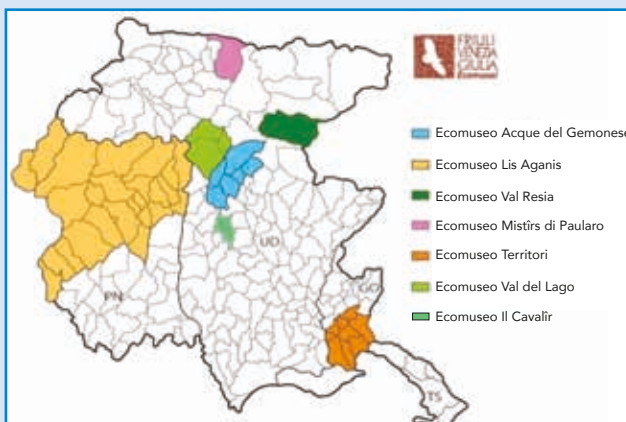
Dal cantiere di Monfalcone alle trincee del Carso, ma anche paesaggi incontaminati come l'Isola della Cona, piccola Camargue alle foci dell'Isonzo e paradiso degli ornitologi. L'Ecomuseo Territori, da Ronchi, vigila su questo territorio che fu confine di un impero, preservandone memoria, tradizioni e ricchezze.

Ecomuseo della VAL DEL LAGO (Bordano)

Un occhio di origine glaciale, a volte azzurro, a volte verde. Roberta Cortella, nel suo documentario, descrive così il lago di Cavazzo, centro di una valle ricca di tradizioni e di bellezza, dai panorami del Forte di Monte Festa ai mille colori delle farfalle di Bordano. L'ecomuseo della Val del Lago è nato per difendere e valorizzare tutto questo.

IL FRIULI SIAMO NOI

L'intelligenza delle mani

I protagonisti del documentario tra tradizione e futuro

segue da pagina 6
sotto il profilo emotivo, dei sette musei, dei loro territori, di quelle persone che ne rappresentano l'anima, di paesaggi, valori, mestieri, tradizioni che spaziano dall'artigianato alla gastronomia. «*Lis nestris mans, lis nestris lidrîs*», le nostre mani e le nostre radici, spiega con una felice sintesi uno dei tanti coprotagonisti di un racconto capace di riannodare un legame non solo tra passato e futuro, tra tradizione e innovazione, ma anche tra friulani vicini e lontani. Già, perché quell'intelligenza delle mani, quell'estro che accomuna i tagliapietre di Clauzetto con gli intagliatori o i *menaus* di Paularo, gli arrotini della Val Resia o le donne carniche che cuciono gli *scarpets*, sono gli stessi che hanno portato i nostri corregionali «a costruire con l'estro friulano il mondo degli altri», spiega Roberta Cortella nel suo videoracconto.
Saranno Friuli nel Mondo e i Fogolârs a veicolare il documentario nei cinque continenti, facendone un motore di relazioni, di scoperte e riscoperte, di scambi culturali, turistici, economici. Ma il documentario sugli ecomusei parla anche a un pubblico vicino, quello di noi friulani autoctoni, troppo spesso distratti o smemorati di fronte a quello che il nostro territorio ha saputo e sa ancora offrire. Quasi un messaggio nella bottiglia di un mondo che vive e scalcia, che non vuole rassegnarsi all'oblio, che cerca nelle nuovi generazioni nuovi portavoce in grado di portare avanti il testimone. Un mondo che parla con le parole del maestro intagliatore di Paularo, orgoglioso di poter tramandare al suo giovanissimo allievo i segreti dello stile carnico e del barocco veneziano, dell'arrotino che spingendo sui pedali della mola sogna di poter insegnare il mestiere a un giovane apprendista, dei *menaus* della Carnia, alla ricerca di eredi da strappare all'egemonia degli *smartphone*. Un mondo capace di regalare emozioni e bellezza a chi vuole avere gli occhi e il tempo per guardarlo.

■ *MAESTRI DEL LEGNO Un giovanissimo allievo segue con attenzione il lavoro di un intagliatore*

C'è chi ha deciso di cambiare vita, come **Paola Zaccone**, che ai laboratori di Cambridge ha preferito i prati della val Colvera, dove ha portato le capre Cashmere. O come **Edoardo Braida**, che alleva alpaca, api e coltiva zafferano sui monti di Travesio, e **Marika Freschi**, regina delle erbe nella cucina del rifugio Pordenone, in Val Cimoliana. Ma c'è anche chi sceglierebbe la stessa identica vita anche se rinascesse. Come **Ennia Visentin**, maga delle tinte naturali, **Roberto Forgiarini**, capace di paragonare la ricostruzione del duomo di Venzone a un gigantesco puzzle per maestri della pietra, o **Mauro Zannier**, scalpellino, capace di vedere con il cuore e di pensare con le mani. Pensare con le mani: il succo sta proprio lì. Per conferma chiedere al clan degli **Screm**, **Francesco**, **Walter** e **Agostino**, tutti *menaus*, al maestro intagliatore **Giusto Revelant**, al cestaio **Dino Del Linz**, su a Paularo, al giovane maniscalco **Andrea Ridolfo** di Avasinis. Ad accomunarli la voglia di parlare, di raccontarsi, e magari di tramandare a qualcuno arti e vocazioni che rischiano di andare perdute. C'è ancora chi riesce a passare il testimone da padre a figlio, o da madre e figlia, com'è successo per **Dina Della Schiava** e **Chiara Banelli** e i loro intramontabili scarpèts, o per i cantierini di Monfalcone raccontati da **Giorgio Padovan**, ma per molti questo resta un sogno irrealizzato. **Lino Longhino**, arrotino a Resia, non smette di sognare, in una Valle dove panorami e violini regalano atmosfere fuori dal tempo. E dove il confine tra sogno e realtà, forse, è un po' più labile.

IL FRIULI SIAMO NOI

Una telecamera puntata sull'anima

Roberta Cortella, friulana di Montereale Valcellina, è la realizzatrice de "La memoria della terra"

Prima che una regista è un'autrice, una narratrice. Una *script-writer*, detto nell'immediatezza dell'inglese. Dietro alla telecamera, del resto, non c'è lei, **Roberta Cortella**, friulana di **Montereale Valcellina**, ma **Marco Leopardi**, suo compagno nel lavoro e nella vita. «È lui – spiega Roberta – che si occupa delle riprese: io al massimo faccio da comparsa, sono la figura che si intravede di spalle o sullo sfondo, per dar vita alle sue riprese quando ci troviamo, come spesso accade, a riprendere spazi e luoghi dove è difficile incrociare la strada con qualcuno».
La natura selvaggia, del resto, è spesso il teatro dei documentari di questa affiatata coppia di documentaristi. Scrittrice e regista lei, film-maker lui, hanno firmato e continuano a firmare documentari d'autore, dai vulcani della Sicilia alle coste atlantiche della Galizia, dalle montagne del Friuli ai panorami calcinati dell'Andalusia, dalla brughiera inglese al selvaggio Algarve, in Portogallo. Se i documentari geografici sono il core business, con il popolare programma di Rai Tre **Geo** come prestigiosa vetrina, Roberta non disdegna reality a forte impatto sociale come "Boez andiamo via", la storia vera di sei ragazzi usciti dal carcere o da comunità di recupero in cerca di sé e di una svolta a piedi lungo la via Francigena, e quella fiction sulla quale si sta attualmente cimentando come autrice e regista.
Ad accomunare le sue storie, la ricerca di un'anima anche nei luoghi. Luoghi che parlano sempre attraverso persone, come nei sessanta minuti del racconto che ha dedicato agli ecomusei, raccontati non nello stile di una guida o di una brochure patinata, ma come specchio ed espressione del suo Friuli. Uno stile pasoliniano, verrebbe da dire, prima ancora di sapere che proprio su **Pasolini**, nel 1997, Roberta scrisse la sua tesi di laurea in lingue. «La materia - precisa - era letteratura friulana». Quelle lingue che ha voluto imparare per poter esplorare il mondo, ma senza recidere mai il suo legame col Friuli. «Vivo da anni in Lazio, vicino a Roma, ma solo quando torno nella mia Montereale – racconta – posso dire e dico di essere a casa».

Anche il palato vuole la sua parte

Luoghi, tradizioni, mestieri, personaggi, ma anche piatti e prodotti enogastronomici. Il palato vuole la sua parte, e il viaggio di Roberta Cortella nei territori dei sette ecomusei si riempie anche di sapori. Quello dolce e moderatamente piccante della **cipolla rossa di Cavasso**, o quello deciso del suo cugino sull'altra sponda del Tagliamento, quell'**aglio di Resia** che più è piccolo più è buono. E ancora i formaggi delle **latteria turnarie**, come quella tuttora attiva a **Campolessi** di Gemona, il **salame di Artegna**, rigorosamente artigianale, il **pan di sòrc** riscoperto a Gemona, naturalmente la **pitina** della val Tramontina e un assaggio, perché no, di **baccalà alla bisiaca** a Turriaco, in quella Trattoria dal Peon che dall'alto del suo 1767 è forse la più antica della regione. Sarà vero? Difficile avere certezze, né è questo il luogo delle dispute sulle primogeniture, che in campo enogastronomico possono diventare vere e proprie guerre. Consigliato lavarsene le mani, pilatescamente. Non sappiamo, ad esempio, quale diritto di anzianità spetti al **tirimesù** che la signora Flavia Cosolo, di Pieris, prepara ancora con la ricetta del papà Mario, che fu cuoco pasticciere per il re sulla nave Savoia, negli anni Trenta. Se un primato spetta a qualcuno, in Friuli non può essere che al **frico**, re indiscusso quanto amato di una cucina povera ma creativa.

La cipolla rossa di Cavasso

Un secolo fa il milite ignoto

Il presidente Mattarella in Friuli per ricordare gli eventi che accompagnarono l'individuazione della salma e degli altri dieci caduti, tuttora tumulati ad Aquileia

A sinistra, l' arrivo del milite ignoto al vittoriano il 4 novembre 1921. Sopra, la visita del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ad Aquileia, assieme al ministro della Difesa Lorenzo Guerini

Undici salme di soldati non identificati, scelte tra i caduti sui fronti più cruenti lungo i quali si combattè la **Prima Guerra Mondiale** sul suolo italiano: in Trentino, in Veneto dalle Dolomiti ad Asiago, dal Monte Grappa al Montello, dal Cadore al Basso Piave, e poi in Friuli, sopra **Gorizia**, nel **Basso Isonzo** e naturalmente sul **Monte San Michele**. Fu tra questi poveri resti che una donna di Gradisca d'Isonzo, **Maria Blasizza Bergamas**, madre di un volontario irredentista morto nel 1916, venne chiamata a scegliere la salma che riposa sull'**Altare della Patria,** a Roma, omaggiata il **4 novembre** di ogni anno, nella giornata intitolata alle Forze Armate e all'Unità nazionale. Gli altri dieci, invece, riposano nel cimitero di **Aquileia**, a fianco della **Basilica patriarcale** dove il 28 ottobre del 1921 Maria Blasizza compì la sua scelta, indicando la salma che sarebbe stata trasportata a Roma con tutti gli onori, a bordo di un treno pavesato di bandiere e accolto con grandi onori lungo tutto il suo tragitto dal Friuli alla capitale.

È in ricordo di quegli eventi, nel **centenario del Milite Ignoto**, che si è svolta la visita in regione del presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**. Accolto dal presidente della Regione **Massimiliano Fedriga**, dal ministro della Difesa **Lorenzo Guerini**, dal prefetto di Udine **Massimo Marchesiello** e dall'arcivescovo di Gorizia **Carlo Roberto Maria Redaelli**, il capo dello Stato ha dapprima raggiunto Aquileia, dove ha visitato la Basilica e il Cimitero degli Eroi, che ospita le salme degli altri dieci ignoti. Successivamente lo spostamento al **Sacrario di Redipuglia** per le cerimonie del 4 Novembre. Matterella, nell'occasione, è stato omaggiato del sigillo di Aquileia, consegnatogli dal sindaco **Emanuele Zorino**. Tra gli altri omaggi il dvd "Le vie della gloria", un raro documentario sulle celebrazioni del 1921 realizzato con riprese dell'epoca, dono della Cineteca del Friuli.

«...Cadde combattendo senz'altro premio sperare che la vittoria e la grandezza della patria». Se le parole del decreto che assegnò al Milite Ignoto la medaglia d'oro al valor militare suonano oggi, a un secolo di distanza, retoriche e cieche agli orrori della guerra, a rinnovare il senso delle celebrazioni, oggi, sono quei valori di pace e cooperazione fra i popoli di cui la guerra fu negazione e che sono invece alla base dell'Unione Europea, nata nel 1957 come reazione agli orrori di due conflitti mondiali.

Zoncolan, nuova seggiovia per tingere di rosa anche la neve

Inaugurata il 4 dicembre, vuole essere un simbolo di ripartenza per gli sport invernali e la montagna

@ Fabrice Gallina

È noto in Italia e in Europa come il paradiso dei ciclisti. O meglio l'inferno, viste le sue pendenze, le più dure mai assaggiate dal **Giro d'Italia**. Ma lo **Zoncolan** è anche il secondo principale polo sciistico (in realtà sarebbe uno dei due principali poli della regione con Tarvisio) del Friuli Venezia Giulia, consacrando il comprensorio carnico come una meta capace di attrarre 365 giorni all'anno. Due ruote e sci spingono nella stessa direzione, e a sancire il patto di ferro c'è anche la rinnovata **Seggiovia Val di Nûf**, sostituita dalla seggiovia Giro d'Italia inaugurata lo scorso 4 dicembre dopo il restyling, affidato alla **Leitner**, il colosso di Vipiteno leader mondiale nell'ambito degli impianti di risalita. Si tratta della prima seggiovia a sei posti della regione, con le stazioni a monte e a valle tinte di rosa, in omaggio alla grande corsa a tappe, che ha "scoperto" lo Zoncolan solo nel 2003, consacrandolo però in pochi anni uno dei traguardi più ambiti e ricercati dagli appassionati delle due ruote. Non solo in Italia.

Inaugurata nel 1998, la seggiovia è stata oggetto di un radicale rinnovamento, fortemente voluto da PromoTurismoFvg, la società responsabile degli impianti di risalita e della promozione del turismo regionale. Rispetto al precedente, il nuovo impianto offre la possibilità di trasportare, oltre agli escursionisti a piedi e agli sciatori, anche le biciclette, superando un dislivello di circa 300 metri e con una portata aumentata a **2.400 persone all'ora** a massima capienza. Oltre alle stazioni a monte e a valle, saranno vestite con i colori del giro anche sei delle **52 vetture** a sei posti, alcune delle quali personalizzate con gli autografi dei vincitori di tappa succedutisi tra il 2003 e il 2021 (due volte Gilberto Simoni, Ivan Basso, Igor Antòn, Michael Rogers, Chris Froome e Lorenzo Fortunato).

Una seggiovia per tutte le stagioni, insomma, grazie alla visibilità e al successo generato dal Giro d'Italia, che ha fatto dello Zoncolan e del suo comprensorio uno dei grandi "marchi" del turismo regionale, gemellato ad altre montagne celebri come il leggendario **monte Fuji**, in Giappone. Simbolo della ripartenza dello sport nella scorsa primavera con la tappa del Giro, lo Zoncolan auspica di portare bene anche alla stagione invernale. Stagione che parte sotto buoni auspici dal punto di vista delle potenzialità (ammonta a 36 milioni il piano di potenziamento degli impianti di risalita del Friuli Venezia Giulia programmato da Regione da PromoTurismoFvg), ma con la spada di Damocle di una pandemia che ha riportato la regione in zona gialla. L'augurio di tutti è che il quadro torni a migliorare, senza ulteriori restrizioni che finirebbero inevitabilmente per condizionare una stagione invernale attesissima dagli appassionati della montagna e soprattutto dagli operatori della regione e di tutto l'arco alpino, dopo la dolorosissima chiusura dello scorso inverno.

L'emigrazione al tempo dei social

■ *Bruxelles, foto di gruppo con i partecipanti al convegno*

L'identikit del giovane che espatria oggi è molto diverso dal passato. Ma il legame con la terra d'origine resta un'esigenza fondamentale

di Luigi Papais (*)

Quali sono le caratteristiche della nuova emigrazione? E come si lega questa con quella più radicata e le sue tradizionali forme di rappresentanza e tutela? Questi i due grandi interrogativi alla base del doppio convegno tenutosi a **Bruxelles** e a **Udine** a novembre e dicembre, coinvolgendo giovani corregionali del Friuli Venezia Giulia. L'iniziativa fa parte di un programma ideato nel 2019, con capofila Friuli nel Mondo assieme alle altre associazioni di corregionali riconosciute, poi sospeso causa pandemia e ripreso proprio con questo appuntamento.
L'idea alla base del convegno era nata a seguito dal seminario Cgie (Consiglio generale Italiani all'estero) dei giovani italiani tenutosi a Palermo, per fare il punto sulla nuova emigrazione e su quella di discendenza, per rinsaldare i rapporti con le rispettive associazioni di appartenenza e per creare un luogo virtuale, che individuasse e collegasse il maggior numero di giovani sparsi in Europa. È risaputo che esiste una propensione dei giovani ad emigrare come opportunità e non solo per necessità, mentre ogni esperienza all'estero torna senz'altro utile a chi la fa, al Paese e alla regione.
Il fenomeno è favorito da Erasmus, progetto europeo che ha visto come uno dei "padri" il nostro corregionale **Domenico Lenarduzzi**, dirigente generale Cee. Molti giovani manifestano poi la propensione a rimanere all'estero, tenendo presente che spostandosi nell'Unione Europea non sono stranieri, ma cittadini comunitari, con condizioni retributive opportunità molto spesso migliori di quelle garantite dall'Italia.
Si tratta quindi di un'emigrazione meno dura rispetto al passato ma, ora come allora, fatta di persone desiderose di mantenere rapporti la terra di partenza. L'associazionismo di emigrazione ha avuto e continua ad avere un grande ruolo di tutela dei diritti fondamentali degli emigranti nei luoghi di arrivo, di mantenimento di rapporti con le proprie radici, la propria cultura, le proprie tradizioni, la propria enogastronomia. Le associazioni regionali riconosciute, pertanto, predispongono annualmente diversi progetti per chi risiede all'estero, previsti e finanziati dalla nostra Regione con la legge 7/2002, valida ma da attualizzare, dato che in vent'anni l'emigrazione è profondamente cambiata. Per di più, l'associazionismo attraversa attualmente una crisi che riguarda particolarmente l'Europa e, pur rimanendo un presidio organizzativo nei territori di emigrazione, vede invecchiati, scomparsi o rientrati in Patria molti dei suoi pionieri e uno scarso ricambio generazionale. I giovani emigrano in molte località discoste tra di esse e i social consentono di mantenere rapporti con familiari e luoghi di partenza senza che sia indispensabile passare attraverso le associazioni. Ma disperdere del tutto le proprie radici e i propri collegamenti organizzativi impoverirebbe i giovani stessi e la terra di partenza e lo si è visto durante Covid-19, dove la solidarietà si è resa utile se non indispensabile.
Di fronte ai profondi cambiamenti in atto, occorre reciproca apertura intergenerazionale alle nuove esigenze di rinnovamento e di partecipazione, con maggiori spazi da concedere ai giovani, pena il dover assistere al venir meno di parecchie associazioni. Il convegno in Belgio ha dato luogo a un approfondito dibattito dei giovani, stimolati da interessanti contributi da parte dell'onorevole **Franco Narducci**, di **Eleonora Medda** del Cgie, dei ricercatori **Toni Ricciardi** collegato da Ginevra, **Edith Pichler** da Postdam e **Manfredi Nulli** da Londra.

(*) direttivo Ente Friuli nel Mondo, coordinatore del progetto

I segreti del mosaico

Quindici allievi a Urussanga (Santa Catarina) per la quinta edizione del corso sull'arte musiva. Per il futuro si pensa di aumentare i posti

di Vera Maiero

Dopo quasi due anni di attesa e tante aspettative, il 13 ottobre scorso ha preso il via la quinta edizione del **Corso di Introduzione all'arte musiva**, in Brasile, svoltasi per la prima volta ad **Urussanga**, nello stato di **Santa Catarina**. Il progetto è stato promosso dall'Ente Friuli nel Mondo, dal Circolo Friulano di **Santa Maria** in collaborazione con il neonato Circolo Friulano di Santa Catarina, con il patrocinio della **Scuola Mosaicisti del Friuli** ed il contributo della **Regione Friuli Venezia Giulia**, Servizio lingue minoritarie e corregionali all'estero. All'apertura del corso hanno presenziato **José Zanella** e **Karla Ribeiro**, rispettivamente presidenti del Circolo Friulano di Santa Maria (Rio Grande do Sul) e di Santa Catarina che, anche in rappresentanza dell'Ente Friuli nel Mondo, hanno dato il benvenuto a tutti i partecipanti.

Durante la prima giornata, i quindici partecipanti, provenienti da quattro stati brasiliani (Rio Grande del Sud, Santa Catarina, San Paolo e Rio de Janeiro), si sono inoltrati in un viaggio storico culturale nell'universo del mosaico e, al tramonto, hanno potuto godere di

Sopra, la foto iniziale del corso e due particolari dei lavori. A destra, Josè Zanella, le sorelle Bonetti e Karla Ribeiro. Sotto, i diplomi finali

una degustazione presso la **Vigna Mazon,** che ha ospitato le sei giornate del corso, scoprendo così un po' dell'incanto delle **Valli dell'Uva Goethe**, la rinomata zona vinicola creata da emigrati veneti e friulani. Seguiti da **Marielle e Michele Bonetti**, maestre mosaiciste diplomate alla Scuola Mosaicisti del Friuli nel 2014 e che ora gestiscono il proprio atelier Manas Bonetti a Cocal do Sul (Santa Catarina), i partecipanti hanno vissuto un'esperienza immersiva di sei giorni affrontando, sia nella pratica che nella teoria, i principali stili del mosaico artistico: romano, bizantino e contemporaneo.

Lunedì 18 ottobre il corso si è concluso con la mostra degli elaborati personali, la consegna dei diplomi, un brindisi finale e l'auspicio, per l'anno prossimo, di un'edizione del corso allargata, viste le numerosissime richieste già pervenute. Un'esperienza che si è rivelata di grande soddisfazione sia per i corsisti che per gli insegnanti.

Un doveroso ringraziamento va a tutti coloro che hanno collaborato affinché un'altra edizione del corso di mosaico potesse svolgersi in Brasile nonostante le incertezze del periodo pandemico.

La corse par tutelâ il furlan no si ferme

Il Plan gjenerâl di politiche linguistiche 2021-2025 al è stât presentât te Tierce Conference Regjonâl pe Lenghe Furlane.

Favorî la trasmission de lenghe furlane tra lis gjenerazions, miorâ il nivel cualitatîf des competencis, incressi l'ûs sociâl dal furlan. A son chescj i macro obietîfs dal "Plan gjenerâl di politiche linguistiche 2021-2025" pe lenghe furlane che al è stât presentât ai 5 di Novembar stât, in ocasion de tierce Conference Regjonâl pe Lenghe Furlane, organizade dal Consei regjonâl dal Friûl - Vignesie Julie e de ARLeF - Agjenzie Regjonâl pe Lenghe Furlane.
Un event fat in presince, inte sede de Regjon F-VJ a Udin, là che dut câs a àn podût partecipâ i furlans di ogni bande dal mont midiant de dirette streaming. Cjapâ dentri dute la comunitât furlanofone, di fat, al è un passaç fondamentâl se si ten cont di trop che lis politichis linguistichis a travanin ducj i ambits de vite sociâl. «O vin podût descrivi ben il strument che al permetarà di segnâ lis liniis vuide de politiche linguistiche pal avignî», al à marcât **Eros Cisilino**, president de ARLeF.
Il Plan gjenerâl al da indicazions pes misuris di planificazion linguistiche su la fonde di une teorie dal program za studiade e proponude in altris contescj europeans, che e puartarà a incressi in maniere progressive lis ativitâts in lenghe minoritarie.

Il president de ARLeF, Eros Cisilino

De scuele aes gnovis tecnologjiis: si fevelarà simpri di plui par furlan

Il President dal Consei regjonâl, Piero Mauro Zanin

Il PGjPL 21-25 al jentre intal merit di ogni ambit de vite sociâl, tacant di un dai aspiets plui impuartants pe vite di ducj, o ben la scuele e, plui in gjenerâl, la formazion.
*Chê metude in vore e sarà une azion a 360 grâts, tacant dai struments didatics e informatics pal insegnament dal furlan, che a saran di implementâ. Lu à sclarît, dilunc de Conference, **Ketty Segatti**, vice diretore de Direzion centrâl lavôr, formazion, istruzion e famee. Altri cjapitul al è chel di Docuscuele: il Centri di documentazion, ricercje e sperimentazion didatiche al varà di deventâ un pont di riferiment. Ma si intervignarà ancje su la formazion dai insegnants. Dut al sarà sostignût di campagnis di comunicazion par sensibilizâ docents e fameis. In fin, e je previodude la realizazion di progjets europeans e internazionâi pal disvilup di une educazion plurilengâl.*
*Propit su la impuartance de scuele, il president dal Consei regjonâl dal F-VJ **Piero Mauro Zanin** al à marcât: „Di cheste tierce Conference e ven fûr une vision dal furlan tant che lenghe dal avignî e no dome dal passât. Par chest si varà prin di dut di rindi obligatori il so insegnament a scuele." Tornant ai struments informatics, la lôr implementazion vuê e je une sielte obleade che e covente a ducj i nivei. In graciis dai gnûfs mieçs a disposizion, si ponte a fâ doprâ di plui il furlan, cemût che al à sclarît il consulent **Alberto Masini**.*

«

Fevelâ par furlan par sintîsi simpri a cjase, dapardut, tal mont

*Al è intervignût ancje il president di Ente Friuli nel Mondo, **Loris Basso**, intant de Tierce Conference, marcant prin di dut cemût che dilunc dal incuintri a fossin fintremai 66 i Païs colegâts, di indulà che i furlans a jerin «daûr a scoltâ cheste conference». Cjapant la peraule, Basso al à domandât «di vê atenzion pai tancj coregjonâi intal mont». Di fat, a son simpri di plui, massime fra lis gjenerazions zovinis, chei che a vuelin imparâ la lenghe furlane e fevelâle intes lôr cjasis.*

Italia

Ripartenza a ritmo di tango

Aprilia, una serata di musica e storie di emigrazione ha dato il via a un nuovo ciclo di iniziative. Presidenza onoraria per Felice Lot

di Daniela Pimpinelli*

Ritorno alla normalità a ritmo di tango, per il **Fogolâr Furlan di Aprilia.** Lo scorso 24 luglio, nella azienda agricola della famiglia **Mardero**, oggi fattoria didattica, si è tenuto il primo evento post covid per il sodalizio, con una serata dedicata all'emigrazione friulana in terra pontina. Protagonista dell'evento la fisarmonica, simbolo universale dell'emigrazione italiana nel mondo, suonata nell'occasione da uno straordinario **Cristiano Lui**, musicista con un curriculum d'eccellenza e friulano per parte di nonna (Rina Mardero), accompagnato dal bravissimo chitarrista **Stefano Ciotola**.
Il **Duo Metrò**, come si fanno chiamare Cristiano e Stefano, ci ha trasportato dapprima in Francia, in Irlanda, per poi sostare in Argentina, con le note scritte da un emigrante d'eccezione, il grande **Astor Piazzolla**, di cui ricorre quest'anno il centesimo anno dalla nascita. Le note più giuste per scaldare i cuori parlando di emigrazione e dei nostri nonni scesi dal Friuli per bonificare le terre dell'Agro Pontino, ma lasciando nella Piccola Patria un grande pezzo del loro cuore. A completare il quadro di una serata ornata da una bella cornice di alberi e baciata dalla luna, due ballerini di tango che hanno affascinato con la loro performance tutta la platea: **Daniela Orlacchio** e **Roberto Nicchiotti** della Latina Tango.
Durante la serata, la musica si è fermata solo per far spazio a due dei momenti più intensi: il ricordo dello scomparso ed indimenticato presidente **Romano Cotterli** ed il conferimento, da parte di tutto il consiglio direttivo, della presidenza onoraria del Fogolâr Furlan di Aprilia a **Felice Lot**, socio promotore dell'associazione, che da sempre si è distinto oltre che per la sua immancabile presenza anche per le sue doti di umiltà, di spirito di sacrificio ma soprattutto per l'allegria che ha sempre portato in seno alla "famiglia" del Fogolâr. L'evento, seguito da un folto pubblico, con la partecipazione anche di **Bruno Canciani**, presidente del **Fogolâr di Latina**, si è concluso con un graditissimo momento conviviale con prodotti tipici del Friuli, bagnati da eccellenti vini, rigorosamente friulani anch'essi: il modo migliore per celebrare, con l'auspicio di esserci lasciati alle spalle la fase più dura della pandemia, un nuovo inizio per le manifestazioni del nostro Fogolâr, con l'occhio rivolto al futuro ma senza mai dimenticare le tradizioni della nostra associazione.

** Presidente del Fogolâr di Aprilia*

Due momenti del primo evento post covid del Fogolâr Furlan di Aprilia, svoltosi il 24 luglio nell'azienda agricola della famiglia Mardero

Fogolâr stile Ottocento

Verona piange l'attivissimo presidente che aveva guidato il sodalizio dal 2008 al 2020, lasciando una grande impronta

È recentemente mancato a 83 anni **Enrico Ottocento**, presidente del **Fogolâr Furlan di Verona** dal 2008 al 2020, anno in cui aveva dovuto lasciare l'incarico per problemi di salute, pur senza smettere mai, fino ai suoi ultimi giorni, di partecipare attivamente nel consiglio direttivo.
I suoi dodici anni di presidenza verranno ricordati per il carisma e per le doti organizzative di Enrico, emerse fin da quando era ragazzo con la fondazione del gruppo Scout di Latina, città dove il suo nonno, *furlan di Glemone*, si era trasferito, come tanti altri contadini del nord, per coltivare la terra di bonifica dell'Agro Pontino. Questa propensione ad aggregare lo aveva poi portato a fondare, con un gruppo di amici, la società calcistica Speme a **San Martino Buon Albergo**, in provincia di Verona, dove il suo percorso lavorativo nella Ferrero lo aveva portato a vivere con la moglie **Lauretta Meret**, anch'essa friulana di Rivignano, e i quattro figli. Nella Ferrero era partito dalla gavetta, per diventare con il tempo dirigente di diverse filiali e infine, dopo il pensionamento, membro del team dei consiglieri personali del fondatore Michele Ferrero.
Il suo impegno nel Fogolâr era cresciuto nel tempo, fino alla nomina a presidente, incarico a cui si era dedicato senza risparmiarsi, introducendo nella gestione logiche di marketing e commerciali apprese nella sua lunga esperienza lavorativa. Esempio concreto del suo attivismo la **Serata enogastronomica friulana**, che si è tenuta per diversi anni a Verona, fino all'arrivo del Covid, in collaborazione con l'Ente Friuli nel Mondo. L'appuntamento si teneva di anno in anno in un ristorante in concomitanza con **Vinitaly**, la grande rassegna dell'enologia che richiama ogni anno nella fiera della città scaligera decine di migliaia di operatori del settore e visitatori. La partecipazione dei soci, dei componenti dell'Ente Friuli nel Mondo, degli amici e delle figure istituzionali del territorio ha costituito una grande occasione di promozione per i produttori friulani di vini, prosciutti, formaggi e altre eccellenze della nostra enogastronomia, per il piacere dei numerosissimi partecipanti a un'iniziativa che ogni anno sfiorava le duecento presenze.

Enrico Ottocento ha guidato il Fogolâr di Verona dal 2008 al 2020

Non meno importante era per Enrico l'aspetto culturale. Uno dei cui più importanti momenti, su questo versante, è stata l'organizzazione della mostra "*La Scuola Mosaicisti del Friuli: dall'allievo all'artista affermato*", in collaborazione con il presidente della Società delle Belle Arti di Verona professor **Gianni Lollis**, friulano doc, con il patrocinio del Comune di Verona e della Regione Friuli Venezia Giulia. E poi le gite sociali, con programmi coraggiosi come le gite in Canada, in Turchia, in Marocco e in Russia. E ancora, le serate di aggregazione tra i soci, per le quali andava personalmente a scovare in Friuli i prodotti di miglior qualità e coinvolgeva in cucina l'intera famiglia, gli incontri in sede su temi culturali, storici, di salute e di interesse comune, le uscite alla scoperta delle bellezze di Verona e del suo territorio.
Il suo cruccio, forse, *è stato quello* di non essere riuscito a costituire un gruppo giovani, per il sorgere del quale si è speso con tutte le sue forze. Quella del ricambio generazionale, infatti, rimane la grande sfida per la continuazione di questa grande realtà dei Fogolârs, ed Enrico ne era ben consapevole. La sua presidenza ha lasciato una grande imponta nella storia del Fogolâr di Verona e i suoi successori trarranno sicuramente frutto degli insegnamenti che Enrico Ottocento ha lasciato nei dodici anni della sua presidenza. Mandi Enrico.

I figli Alberto, Dania, Marco e Stefano

Limbiate riparte e rinnova il direttivo

Dopo 18 mesi di chiusura forzata riapre il Fogolâr "Sot la Nape". Gerussi confermato presidente. «Grandi eventi ancora rimandati»

di Vera Maiero

Dopo diciotto mesi di chiusura forzata, riparte il Fogolâr Furlan di **Limbiate** "Sot la Nape", il sodalizio lombardo presieduto da Giovanni Gerussi che ha riaperto le porte della propria sede con l'evento tenutosi nella serata di sabato 23 ottobre. La ripartenza è stata «battezzata» dal sindaco di Limbiate **Antonio Romeo** con il comandante della stazione della stazione dei carabinieri **Saverio Rappazzo** e il presidente dell'Ente Friuli nel Mondo **Loris Basso**, alla presenza di un centinaio di invitati.

La sede di via Monte Sabotino a Mombello ricomincia così, gradualmente, le proprie attività aprendo gli spazi ai soci la domenica. «Diciotto mesi di stacco sono tanti, i soci avevano bisogno di ritrovare un momento di aggregazione per condividere le tradizioni del nostro Friuli – ha notato Gerussi – e poi era giusto riprendere: lo facciamo pian piano, anche perché sarebbe impegnativo adesso proporre le nostre grandi feste». Da due anni, infatti, a causa della pandemia, il Fogolâr rinuncia ai suoi eventi di punta, "La Frascje" e "Santa Lucia", che a giugno e a settembre richiamano migliaia di persone attirate dalle prelibatezze della cucina friulana. L'evento è stato motivo anche per presentare i componenti del nuovo Consiglio Direttivo eletti durante l'assemblea del 17 luglio scorso. Il consiglio resterà in carica per i prossimi 2 anni e il presidente Giovanni Gerussi sarà affiancato da: Edwin Di Barbora (vicepresidente), Mario Zanin (tesoriere), Eugenio Picozzi (vice tesoriere), Giacomo Mander (segretario), Cristian Donola (vice segretario), Milena Zanin e Alvio Moruzzi (responsabili delle cucine), Terziano Mander (responsabile della manutenzione).

QUEL FUOCO RIACCESO. Alle spalle di Loris Basso, del presidente Gerussi e di un nutrito gruppo di soci il fogolâr riacceso è un simbolo di rinascita. Nell'altra immagine uno scambio di omaggi tra Basso e Gerussi e il sindaco di Limbiate Antonio Romeo.

Bergamo, Brescia e i leoni rossi

Sulla via del rientro dalla Brianza, dove ha partecipato all'evento di riapertura del Fogolâr Furlan di Limbiate, il presidente dell'Ente Friuli del Mondo **Loris Basso** ha fatto tappa a Bergamo, per salutare i rappresentanti dei **Fogolârs di Bergamo e di Brescia**, riuniti per un incontro.

Nella foto, scattata a Bergamo Alta davanti alla celebre Basilica di Santa Maria Maggiore, caratterizzata dai "leoni rossi", posano da sinistra il vice presidente del Fogolâr di Bergamo **Arrigo Gnesutta**, la presidente del Fogolâr di Brescia **Sandra Treppo**, Loris Basso, la presidente di Bergamo **Denise Pramparo** e il segretario di Brescia **Battista Bulgari**. (vm)

di Tony Fabbro*

■ *Canada*

Il big del cemento che si fece da solo

L'omaggio della Famee Furlane di Vancouver a Dino Maniago, il grande imprenditore edile scomparso nel 2020 a 87 anni

Ha vissuto una bella vita, ricca di sogni realizzati. Se n'è andato lo scorso anno nella sua casa di **Burnaby**, dopo una lunga battaglia contro il cancro, alla bella età di 87 anni. E ha lasciato un grande vuoto nella Famee Furlane di Vancouver, di cui era socio fin dalla fondazione, nel 1958, e grande sostenitore. Un sostegno che **Dino Maniago** – è di lui che stiamo parlando – non ha voluto far mancare neanche dopo la morte, destinando alla Famee una generosa donazione, accolta con immensa gratitudine.

I suoi genitori, **Attilio e Norina Maniago**, emigrarono in Canada da Arzene e si stabilirono a Trail, nella British Columbia, dove Dino nacque e crebbe con i suoi fratelli, Walter e Cesare. Dino amava la musica e imparò a suonare il trombone, suonando nella **Trail Maple Leaf Band**. Giocatore di hockey, militò nelle categorie giovanili dal 1950 al 1953 per i **Medicine Hat Tigers** e gli **Edmonton Oil Kings**.

Lavorando per Cominco a Trail, imparò il mestiere di muratore e iniziò una carriera che gli avrebbe cambiato la vita.

Subito dopo essersi trasferito a Vancouver alla fine degli anni '50, aprì la propria attività, **Acme Masonry**, che sarebbe diventata una delle imprese di costruzioni in laterizio più grandi della British Columbia. Acme Masonry partecipò alla costruzione del Pacific Coliseum, Bc Place, l'Università della British Columbia del Nord, e tanti altri edifici nell'area metropolitana di Vancouver e in tutta la provincia. Fu membro del consiglio direttivo della **Masonry Contractors Association** (Associazione delle imprese di costruzioni in laterizio) sia della British Columbia che del Canada. Era un grande sostenitore delle costruzioni in cemento e la sua insistenza culminò in un libro intitolato "La storia dell'Industria del Laterizio in British Columbia". Tra i tanti lavori eseguiti, il suo preferito fu la costruzione del **Villa Hotel** a Burnaby, di cui divenne uno dei proprietari.

Dino aveva un atteggiamento positivo e durante le conversazioni ascoltava sempre con attenzione e rispondeva con rispetto, anche quando le opinioni erano discordanti. Amava stare in compagnia e intrattenere i suoi amici con le sue molte storie. Famoso, tra i suoi conoscenti, l'aneddoto sul suo incontro-scontro con un elettricista che stava provocando dei ritardi durante la costruzione dell'Università della British Columbia del Nord. Dino si avvicinò e con educazione, ma fermezza, chiese per tre volte: «È possibile accelerare il tuo lavoro?». Non avendolo mai incontrato di persona, l'elettricista rispose: «Chi credi di essere per chiedermi questo?». Al che Dino replicò presentandosi – "Sono Dino Maniago, proprietario di Acme Masonry" – e con un uno-due destro-sinistro mandò lungo disteso l'elettricista. Ovviamente, il lavoro accelerò. E per la cronaca i due di-

Una stella dall'Italia

Celso Boscariol, grande amico della Famee Furlane di Vancouver, è stato premiato dal Presidente della Repubblica per il suo impegno nella cooperazione italo-canadese

Celso Boscariol, un grande amico della Famee Furlane di Vancouver, ha recentemente ricevuto la promozione a Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia, un'onorificenza assegnata dal Presidente della Repubblica agli italiani all'estero che si siano distinti nella promozione di relazioni di amicizia e cooperazione con l'Italia.
Figlio di veneti "di confine", **Giovanni e Giacomina Boscariol**, che da Gruaro migrarono in Canada all'inizio degli anni '50, Boscariol è un avvocato noto nella British Columbia non solo per la sua attività professionale, ma anche per il suo impegno in campo civile, politico ed economico. Impegno che gli era già valso altre importanti onorificenze, su tutte quella di **Queen's Counsel** (consigliere della regina), conferitagli nel 2017. Una parte importante del suo impegno professionale è tesa a supportare molte aziende italiane impegnate nel mercato canadese. Prezioso punto di riferimento per la Comunità italiana e la Camera di Commercio Italiana in Canada-West, di cui è presidente, Boscariol ha anche contribuito alla stesura del **Comprehensive Economic & Trade Agreement** (Ceta), l'accordo commerciale tra Canada e Unione Europea. È inoltre segretario della **Lawyers Associated Worldwide**, un'associazione globale di circa 100 studi legali indipendenti attivi in 180 città di molti Paesi. È stato anche presidente del **Centro culturale italiano a Vancouver**, socio fondatore della **Carital Continuing Care Society**, ha promosso la costruzione di **Villa Carital**, una struttura di assistenza sanitaria per la Comunità italiana a Vancouver di cui continua a essere presidente, e della casa di riposo **Casa Serena**.
Apice del suo impegno in politica, nel 1995, l'organizzazione dell'**Unity Flight**, il "volo dell'unità nazionale" dal Canada occidentale a Montreal, che si tenne nel 1995 prima del referendum sull'indipendenza del Quebec. È stato anche presidente del Partito Liberale in British Columbia e ha presieduto la Convention nazionale nel 1996. Tuttora continua a supportare e incoraggiare l'impegno in politica, di fronte a sfide epocali come il cambiamento climatico, il Covid e le migrazioni, che richiedono, oggi più che mai, politiche innovative e lungimiranti. Cattolico praticante, ha fatto della fede uno dei principi ispiratori della sua attività in campo civile, politico ed educazionale, ma sempre nella convinzione che la partecipazione e la convivenza non conflittuale tra idee, fedi e credo politici differenti siano un motore di crescita e di sviluppo. Una filosofia, questa, che continua a caratterizzare anche il suo impegno nei tanti enti e realtà con cui collabora, come associazioni benefiche, religiose, scuole, federazioni e associazioni sportive.
Sposato con **Anita**, avvocato nello stesso studio del marito (Watson Goepel Llp) e insegnante alla Queen's University, Celso Boscariol ha tre figli, **Angela**, attivista politica e ambientale, **Adriana** e **Giovanni**, avvocati come i genitori, rispettivamente a Londra e Vancouver. Tutti e tre, tra parentesi, vantano un passato di ballerini nel gruppo di balletto della Famee Furlane. Una storia familiare ricca di soddisfazioni, frutto non solo dell'impegno personale, come ama sottolineare Celso Boscariol, ma dell'esempio, del supporto e dei sacrifici di due emigranti che settant'anni fa scelsero di attraversare l'oceano per costruirsi un futuro migliore.

vennero poi grandi amici.
Dino amava passare del tempo a Thormanby Island, insieme a **Sandy Tambosso**, rilassandosi e pescando. Orgogliosi delle loro origini friulane, i due amici andarono in Friuli molte volte per visitare i parenti e la regione. A Vancouver uno dei suoi "rifugi" preferiti era il Dario's, dove si godeva il buon cibo e il buon bere con i suoi amici più stretti. Dino fu il promotore di un pranzo annuale riservato alle donne che durò per molti anni e vide partecipare **Maria Maniago** e **Leonilla Tesan**, entrambe donne speciali nella sua vita. Le sue visite a Natale erano sempre accompagnate dal dono di un prosciutto e da un invito a cena fuori. Negli ultimi anni aggiunse dei cioccolatini ed eliminò il prosciutto, su invito di **Dianne Atkins**, compagna di vita per 22 anni, e con grande gioia di Leonilla.
La famiglia era molto importante per Dino e comprendeva i suoi fratelli e le rispettive famiglie, la sua compagna Dianne con i suoi parenti, i suoi figli **Tony Maniago**, **Carla Clarke** e la loro madre, **Jackie Maniago**, con tanti nipoti, cugini e parenti. Questo articolo è un modo per stringerci ancora a loro, uniti dal ricordo di un uomo instancabile, generoso, capace di realizzarsi nel lavoro e fuori dal lavoro.

** Presidente Famee Furlane Vancouver*

Il Dante Guarneriano ambasciatore di cultura

San Daniele ha presentato nella metropoli canadese i gioielli della sua prestigiosa biblioteca, ora visibili in formato digitale

di Renzo Rigutto (*)

Il sindaco di San Daniele Pietro Valent nella sede della Famee Furlane di Toronto. Con lui un gruppo di componenti del Fogolâr

Un'eccellenza friulana ha illuminato la XXI edizione della **Settimana della lingua italiana nel mondo**, che si è celebrata a **Toronto** dal 18 al 24 ottobre 2021. È volata infatti in Canada una copia anastatica del **Manoscritto 200** (Ms 200), meglio noto come **Dante Guarneriano**, uno dei codici più preziosi dell'Inferno della Divina Commedia, realizzato a cavallo tra il '300 e il '400, preziosamente custodito dalla **Biblioteca Guarneriana** di **San Daniele del Friuli**.
Appena giunto in Canada, il sindaco di San Daniele **Pietro Valent** ha potuto incontrare **Eugenio Sgrò**, console generale d'Italia a Toronto, **Veronica Manson**, direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura Toronto, **Luca Somigli**, direttore del Dipartimento di Italian Studies, **Nathalie Des Rosiers**, principal del Massey College, **Mark McGowan**, principal del St. Michael's College, **Nicholas Everett** e **Michèle Mulchahey**, professori alla University of Toronto, e **Renzo Rigutto**, presidente della Famee Furlane di Toronto.

Nell'intento di divulgare la conoscenza del Sommo Poeta nel mondo, il Dante Guarneriano è stato presentato all'Università di Toronto - Massey College dal sindaco Valent e dal maestro amanuense **Ivano Coan**. Grazie al coordinamento del professor **Paolo Granata**, della Toronto University, è stata inoltre sottoscritta un'importante convenzione tra il comune di San Daniele e l'Università di Toronto, che permetterà alla Biblioteca Guarneriana e alla sua plurisecolare storia di approdare oltre oceano in formato digitale tridimensionale, gettando formalmente le basi di un interscambio culturale molto importante tra il Friuli e il Canada.
La Famee Furlane è sempre stata presente durante la tre giorni canadese. Alla presentazione, oltre al presidente Renzo Rigutto, ha partecipato la responsabile cultura **Lauretta Santarossa**, quest'ultima presente anche ai workshop a cura di Ivano Ioan, insieme a **Ivana Manera** e **Gianluca Cudizio**. Il 22 ottobre la diretta streaming con la Guarneriana ha permesso di ammirare alcuni dei volumi conservati e di conoscere la storia della biblioteca, con la presentazione dei professori **Angelo Floramo** e **Mery Ziraldo**.
Il 23 ottobre la delegazione friulana è stata accolta nella sede della Famee Furlane di Toronto per un rinfresco. Presenti all'esclusivo ricevimento, curato dallo chef friulano **Gianni Ceschia**, anche il già citato professor Paolo Granata, membri della Fogolars Federation Canada, della Società Femminile Friulana e, ospite a sorpresa, **Donald Ziraldo**, famoso produttore di vino locale.

(*) Presidente Famee Furlane Toronto

Argentina

La Plata, la "Familia Friulana" ha ricostruito la sua casa

Due anni dopo il nubifragio che provocò ingenti danni alla sede, ristrutturazione quasi rinnovata grazie alla buona volontà dei soci

Era il 22 febbraio del 2019 quando un violento temporale scoperchiò un fabbricato confinante, il cui tetto finì per abbattersi sulla sede della ***Familia Friulana de La Plata***, provocando ingenti danni strutturali alla cucina, al salone dove si trova l'amato *fogolâr* con il suo *cjavedâl*, senza risparmiare il campo da bocce.

Il futuro del sodalizio, **fondato nel dicembre 1936** e da sempre legato alla grande famiglia dell'Ente Friuli nel Mondo, sembrava seriamente pregiudicato, ma le friulane e i friulani di La Plata non si sono persi d'animo, decidendo di precedere subito con le opere di ricostruzione del Fogolâr. I lavori, facilitati anche da a un sostegno dell'Ente Friuli nel Mondo, sono stati realizzati in tempi record, considerando il blocco dettato dalla pandemia e il 21 agosto scorso è stata organizzata una **giornata di lavoro** per imbiancare i muri ed apportare i ritocchi finali alla ristrutturazione, ormai praticamente completata.

Un ringraziamento va ai soci e ai collaboratori della *Familia Friulana*, che hanno reso omaggio ai grandi sacrifici di quegli emigrati friulani che, negli anni '30 ,decisero di costruire la sede, rinnovando l'attaccamento alle tradizioni, alle radici friulane e l'amore per la loro storica *cjase furlane*, che anche in futuro resterà una vera istituzione per il territorio e per i nostri corregionali.

Una parte della **nuova commissione direttiva**, eletta lo scorso 19 settembre, si è ritrovata per un primo incontro e, con orgoglio friulano, ha voluto condividere con noi gli avanzamenti dei lavori di recupero.

Congratulazioni al presidente **Joaquin Asuaje** e a tutto il direttivo e buona ripresa dell'attività.

In alto, una parte della nuova commissiore direttiva. A destra, la targa di ringraziamento. Sotto, gli interni e gli esterni ristrutturati

■ *Sudafrica*

Il fogolâr tra i due oceani ha compiuto quarant'anni

Celebrazioni e beneficienza nella splendida cornice di Idiom Wines la tenuta di proprietà dei discendenti del fondatore Luigi Bottega

di Giuliana Loi Cockcroft *

Domenica 31 ottobre 2021 il **Fogolâr Furlan Cape Town** ha celebrato il suo **40° anniversario** di fondazione in un evento speciale organizzato dal comitato nella tenuta **Idiom Wines**, vicino a Somerset West, di proprietà dei discendenti del socio fondatore **Luigi Bottega**. Immerse nella splendida pineta, circa centocinquanta persone hanno partecipato all'evento.
Durante l'aperitivo a base di formaggio Montasio, prosciutto di San Daniele e grissini prodotti da un fornaio italiano locale, nostro assiduo sostenitore, ogni ospite ha ricevuto un pacco dono contenente una bottiglia di vino imbottigliata in occasione del picnic-vendemmia del 2012, frutto dell'uva che fu pigiata dai nostri soci dell'epoca e dai loro figli, due libri inviati dall'**Ente Friuli nel Mondo** e un calice di vino a ricordo della giornata.
A pranzo, l'irrinunciabile **Braai**, il tradizionale barbecue sudafricano, è stato accompagnato da deliziose insalate e polenta grigliata e si degnamente è concluso con uno squisito Tiramisù! Il tutto allietato dalla degustazione di vini friulani delle tenute Colutta, La Tunella, Livio Felluga e Bidoli, al ritmo di musica jazz dal vivo suonata da una band di veterani locali.
Su una grande carta geografica del Friuli appesa tra gli alberi, i nostri soci si sono divertiti nel ricercare le città di origine delle proprie famiglie prima di emigrare e ad appuntare su di esse i relativi cognomi. Ma, come da tradizione, il ritrovo è stata anche un'occasione a carattere benefico: la lotteria a premi organizzata dal comitato ha infatti permesso di raccogliere la somma di 3.000 Rand, che è stata donata all'**Associazione Assistenza Italiana** di Cape Town.
Il Console italiano di Cape Town, **Emanuele Pollio**, ha aperto i discorsi ricordando ai presenti che il primo evento a cui ha partecipato dopo la sua nomina fu proprio del Fogolâr Furlan. Roberto Bottega, componente del comitato e discendente della famiglia proprietaria dell'azienda, ha illustrato i vini e le prelibatezze friulane della nostra

La prima associazione e tuttora la più forte

Quarant'anni fa Luigi Bottega, Giovanni Colussi, Angelo Schincariol, Gabriella Stefanutto e Biagio Talotti formavano il Fogolâr Furlan di Cape Town, dopo aver visto il successo di una serata friulana al Friends of Italy. Era la prima società regionale italiana costituita a Cape Town e possiamo dire con orgoglio che è tuttora la più forte. Questo la dice lunga sulle tradizioni friulane. Anche se siamo piccoli in numero, il solo fatto che esistiamo ancora, unendoci a circa 140 Fogolârs in tutto il mondo, è un trionfo.

Vic Colussi, ex presidente Fogolâr Furlan

degustazione. Non è mancato il videomessaggio di congratulazioni e di auguri dal Friuli del presidente dell'Ente Friuli nel Mondo **Loris Basso**.

La sottoscritta presidentessa del Fogolâr ha voluto ringraziare 4 membri del comitato per il loro lungo servizio consegnando la medaglia e gli attestati a **Giuseppina Driussi** (20 anni di attività), **Linda Borean** (13 anni), **Graziella Battiston** (12 anni) e **Roberto Bottega** (11 anni). Sono stati inoltre premiati tre tra i precedenti presidenti – **Adriano Schincariol** (presidente dal 2000 al 2002), **Alberto Talotti** (dal 2002 al 2006) e **Vic Colussi** (dal 2010 al 2012) – e con loro **Gabriella Stefanutto**, componente del comitato fondatore. L'evento è stato un grande successo e il Fogolâr Furlan spera vivamente di poter mantenere il fuoco vivo anche in futuro. Si può vedere la galleria completa delle fotografie sulla pagina facebook del Fogolâr

** Presidente Fogolâr Furlan Cape Town*

I premiati

Nel corso dei festeggiamenti sono stati premiati dal console **Emanuele Pollio** e dalla presidente del Fogolâr Furlan Cape Town **Giuliana Loi Cockcroft** i volontari di lungo corso **Giuseppina Driussi**, **Linda Borean**, **Graziella Battiston** e **Roberto Bottega** *(nella sequenza di foto in alto, da sinistra)*, mentre la componente del comitato fondatore **Gabriella Stefanutto** e gli ex presidenti **Adriano Schincariol**, **Alberto Talotti** e **Vic Colussi** *(nella sequenza di foto in basso)* sono stati premiati dalla vicepresidente **Marina Martin.**

Australia

Lidia e Mario, 80 anni per due

Doppio traguardo per la presidente e il suo vice. Sede a lungo chiusa per Covid, si spera nella riapertura

Lidia Gentilini, presidente del Fogolâr Furlan di Sydney, ha festeggiato con un picnic in famiglia, lo scorso mese di ottobre, le sue splendide 80 primavere, alle quali hanno brindato in collegamento video anche i parenti in Friuli. Gli auguri giungono dal suo compagno di vita **Mario Casetta**, coetaneo con qualche mese in più sulle spalle, che condivide con Lidia anche la passione per il Friuli e le sue tradizioni, ricoprendo il ruolo di vice presidente dello storico sodalizio australiano, fondato nella metropoli del **New South Wales** nel 1964.

Di Osoppo lei e pordenonese lui, due cuori *"di ca e di là da l'aghe"* che continuano a battere insieme anche nel grande amore per *"la Piçule Patrie"*, animando intensamente la realtà del Fogolâr e organizzando eventi per tramandare le tradizioni, i costumi e la lingua della propria terra d'origini.

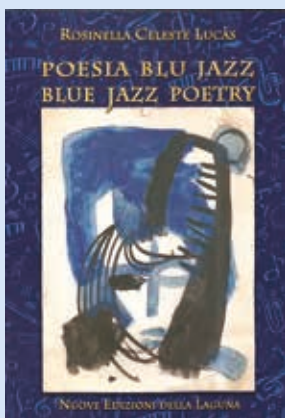
Lidia Gentilini con Mario Casetta e, a sinistra, con la figlia e i nipoti

Purtroppo, a causa della pandemia, la sede del Fogolâr è rimasta chiusa per molti mesi e ora l'auspicio della presidente e dei soci è che la tradizionale **festa degli Ottantenni**, organizzata ogni anno per dicembre, possa aver luogo.

Friuli nel Mondo si unisce all'amico Mario e alla famiglia della presidente porgendo a Lidia tanti cari auguri, in salute e serenità! *(v.m.)*

L'omaggio di un musicista al libro di Rosinella Celeste

Nell'ottobre del 2019 la poetessa Rosinella Celeste Lucas presentò il suo libro "Poesia Blu Jazz", offrendo ai presenti la magìa di un'atmosfera soffusa ma densa di musica e lirica di altissimo profilo.

Grazie all'arte di Rosinella, anche noi musicisti, destinati in quell'occasione a sottolineare l'intensa grazia espressiva della Lucas con appropriate proposte musicali, siamo stati adagiati nei pensieri ed accompagnati a rivivere le dinamiche introspettive degli artistidel Jazz, quasi a vivere con la fantasia le esaltanti condizioni creative e le fatiche esistenziali di musicisti che hanno condizionato, ma anche subìto, un'epoca che rimane "L'era del Jazz".

Qui a lato, il Maestro Sergio Bernetti. Più a sinistra, la copertina del libro "Poesia Blu Jazz"

Un libro avvincente, corredato di fotografie dei grandi jazzisti di riferimento per ogni appassionato, che riesce ad incrementare l'amore per un genere sempre in evoluzione e che, nonostante tutto, consente sempre di volare sulle alte vette. Grazie, Rosinella!

Sergio Bernetti
docente di Trombone ed Eufonio
presso il Conservatorio "J. Tomadini" di Udine

■ *Svizzera*

Friuli-Svizzera, andata e ritorno

San Vito al Tagliamento e Basilea piangono Bruno Quarin, storica colonna del Fogolâr elvetico, scomparso a ottobre

di Eddi Bortolussi

Classe 1938, Bruno Quarin era nato a **Savorgnano di San Vito al Tagliamento**. Ma per lavorare, come tanti altri friulani, si trasferì in Svizzera giovanissimo, appena ventenne, dopo la scuola di avviamento professionale e i preziosi corsi di mosaico nella celebre Scuola di Spilimbergo.

In Svizzera, in quel di Basilea, Bruno non tardò a trovare una buona occupazione in campo edilizio, tanto che subito dopo il suo arrivo lo raggiunsero nei cantieri in cui operava sia **Ivo, il fratello più giovane**, che aveva appena ultimato a San Vito un corso di muratore specializzato, sia il **padre Mario** Quarin, grande lavoratore, che per lungo tempo aveva operato nel campo della manutenzione e dell'armamento ferroviario. Saputo della presenza a Basilea di un giovane Fogolâr Furlan, Bruno Quarin si iscrisse immediatamente al sodalizio e cominciò a impegnarsi per l'organizzazione e la buona riuscita di tutte le manifestazioni. A Basilea conobbe anche la moglie **Germana**, figlia di italiani, che gli regalò ben quattro figli, nell'ordine **Daniela**, **Claudia**, **Viviana** e **Luciano**.

Le iniziative organizzate da Bruno erano sempre ricche di significato. Alle riunioni del Comitato italiano si presentava sempre con un elegante costume folcloristico friulano. Nell'ambito del Fogolâr, inoltre, creò e attivò un affiatato Gruppo folcloristico giovanile. E quando scendeva in Friuli, in occasione delle ferie o di qualche particolare festa, non si dimenticava mai di tornare a Basilea con un bel sacco di pregiata farina gialla del mulino Sigalotti di Savorgnano. Farina che Bruno stesso s'impegnava a trasformare in una grande e saporita **polenta**, in occasione degli incontri culinari "alla furlana" con i soci del Fogolâr.

Dopo molti anni di attento e riconosciuto lavoro in Svizzera preceduto dal padre e dal fratello, che era rientrato in Friuli e aveva aperto una piccola impresa edile artigiana, anche Bruno fece ritorno nella sua Savorgnano, assieme alla moglie Germana. I figli, invece, scelsero di restare a Basilea, dove vivono e lavorano tuttora.

Anche a Savorgnano, dove costruì una bella casa per sé e per la sua amata Germana, Bruno si attivò e lasciò il segno nella comunità, impegnandosi nelle opere parrocchiali, come vigile volontario per il Comune di San Vito al Tagliamento e nella **Bocciofila Sanvitese**, i cui campi di gioco si trovano proprio a Savorgnano.

Tutto questo è stato ricordato con grande affetto dal parroco di Savorgnano, don **Luciano Peschiutta**, nel corso della cerimonia funebre che si è svolta nella chiesa parrocchiale di San Giacomo lo scorso 7 ottobre alla presenza dei figli, dei familiari e di tanti cari amici.

■ *Nella foto sopra, Bruno Quarin con la moglie Germana. Qui a sinistra, Bruno più giovane, in costume, durante un'iniziativa del Fogolâr di Basilea*

di Silvano Bertossi

Tra i MALGARI DELLA CARNIA
Un mondo genuino

Tra malghe e pastori, alla scoperta di un mondo genuino, fatto di fatiche e levatacce, ricco di antiche virtù, che conserva ancora oggi intatto il suo fascino antico.
Quando si comincia a sentire il rumore dei campanacci per le strade significa che è iniziata la transumanza. L'atmosfera si fa fine e delicata e, scenograficamente, vivace e suggestiva. L'Alta Carnia riserva tante di queste sorprese e delinea, con chiare sfumature, la vita del malgaro che, più che una professione, è una condizione spirituale, una scelta di vita con tutte le implicanze che comporta. Tutto accade sopra i 1500 metri, il clima è diverso, la bellezza struggente delle montagne, i ritmi di vita sono intensi e la gente è tutta un'altra cosa da quella dei centri urbani. Non c'è strada che arrivi a Malga Varmost. La mandria, ancora oggi, sale. Passo dopo passo, muggito dopo muggito. Tre ore di cammino che sono un grande impegno per tutti, uomini e animali. I **formaggi di malga** sono una genuinità garantita, sono prodotti da persone che hanno ereditato il mestiere. La fine dell'estate arriva presto, arrivano il primo freddo e la neve precoce rendono difficile il ritorno. Per la **festa della Madonna** di settembre le malghe vengono abbandonate ma, nei fondo valle del Tagliamento, dalla Val Degano alla Val Pesarina i malgari continuano ad alzarsi alle 4 del mattino, a scaldare il caffè sulla cucina a legna e poi via in stalla a mungere le mucche. Il lavoro ricomincia.

GIANNI COSETTI, omaggio al re dei fornelli

Sono vent'anni che il grande **Gianni Cosetti** ha abbandonato, per sempre, il suo laboratorio fatto di fornelli e tanta creatività. Toc' in braide, Cjarsòns alle erbe e Mignestròn di fasui e brovade i suoi cavalli di battaglia. Ma ne aveva tanti altri perché Gianni ha preso la cucina carnica, l'ha migliorata, ingentilita e resa, per certi versi, unica. Amava la sua Carnia e lo ha dimostrato in più occasioni e specialmente nella cucina che considerava una entità con un'anima e uno spirito. Cuoco straordinario di indubbie qualità professionali che ha saputo dare dignità alla cucina carnica. "Non è solo la lucida bellezza dei luoghi, non solo le suggestioni della loro storia – ha scritto Luigi Veronelli – mi conquista, mi affascina, mi assorbe la cucina di Cosetti, una cucina maschia, lineare, senza tentennamenti".

LUNA DI PONCA: nuovo uvaggio bianco del Collio

Quando si deve dare un nome ad un nuovo uvaggio si ricorre a nomi antichi presenti sul territorio (nomi di canali, fiumi, zone, altopiani) oppure si lasciano libere le briglie ricorrendo alla creatività e alla fantasia. Si ricorre alla Luna che è sempre un richiamo per molti e suggestivi motivi e poi, vicino, si aggiunge il nome del terreno. Ecco così che si è ricorsi alla "ponca", caratteristico terreno del Collio che regala una mineralità unica ai vini che si producono in quella zona.
Per i vini autoctoni non c'è problema perché hanno già un loro nome proprio. Ma per gli uvaggi bisogna ricorrere alla fantasia per vestire quel nettare con un abito nuovo.
A Clauiano, per un uvaggio rosso 50% di Pignolo e 50% di Refosco si è pensato di ricorrere al nome di un vecchio canale battezzando quel vino "Le Sasse".
"Luna di Ponca" è invece un uvaggio al 60% di Friulano più Malvasia e Chardonnay in parti uguali. Con prove, approfonditi studi in collaborazione con **Stefano Gava** e **Paolo Corso**, quest'ultimo enologo di Borgo Conventi, e con la partecipazione anche del presidente nazionale di Assoenologi, **Riccardo Cotarella**, è nato a Villa Sandi e Borgo Conventi "Luna di Ponca". Nel 2019 sono state prodotte 6096 bottiglie da 0,75 litri, 230 Magnum e 20 Jeroboam.

La signora dei merletti

Importante iniziativa a Moruzzo alla riscoperta di vita e opere di Cora Slocomb, l'imprenditrice illuminata protagonista di tante battaglie per i diritti delle donne

di Manuela Liva (*)

«Una figura sconosciuta ai più, cancellata dalla storia come tante altre donne». Ma anche «una figura stupefacente, come le altre, più di tante altre, per la vastità degli interessi, per la fusione armonica di concretezza e creatività, per l'attenzione solidale ai contesti in cui si situa la sua vita». **Marisa Sestito**, già docente di Lingua e letteratura inglese all'Università di Udine, definisce così **Cora Slocomb**, la rivoluzionaria imprenditrice nata negli Stati Uniti nella seconda metà del XIX secolo alla quale il Comune di Moruzzo ha scelto di dedicare una serie di manifestazioni, con l'intento di riscoprire le tante iniziative a favore delle donne di cui Slocomb fu protagonista nel Friuli rurale di fine Ottocento.

Nata a **New Orleans** nel 1862 da una famiglia di imprenditori e formatasi in Europa nello studio delle lingue e nella pittura, Cora arrivò in Friuli nel 1887, moglie del conte **Detalmo Savorgnan di Brazzà**, lo scienziato fratello del più celebre Pietro, l'esploratore noto per i suoi viaggi lungo il fiume Congo. In Friuli, venuta a contatto con la misera condizione contadina, si impegnò per cercare di migliorarla attraverso un nuovo tipo di solidarietà «lontana dal paternalismo e dalla filantropia calati dall'alto, dalla sporadicità della beneficenza e dell'elemosina», spiega ancora Sestito. Una solidarietà basata sul lavoro, «per dare alle contadine la possibilità di incrementare il reddito familiare e di rafforzare la loro dignità di persone».

Fu con questo intento che nacquero le scuole cooperative di merletto, dove le donne non si limitavano ad apprendere l'arte del tombolo, ma avevano la possibilità di diventare loro stesse imprenditrici. E nacquero così i **merletti di Brazzà**, che grazie alla loro bellezza varcarono i confini del Friuli e approdano in Francia, Inghilterra, Ungheria, America, ottenendo prestigiosi riconoscimenti all'Esposizione di Parigi del 1900. Oltre alle scuole di merletto, Cora fondò una fabbrica di giocattoli, avviò la commercializzazione delle profumatissime **violette di Brazzà**, istituì le fiere di emulazione agricola, promosse l'apertura del **biscottificio Delser**, tuttora attivo, guadagnandosi la nomina a presidente delle Industrie femminili italiane.

Attivissima anche in campo civile, nel 1895 tornò negli Stati Uniti per lanciare una campagna a favore di **Maria Barbella**, una giovane immigrata italiana condannata alla sedia elettrica per l'uccisione di un uomo che l'aveva sedotta. Convinta dell'innocenza di Maria, Cora riuscì a riaprire il processo fino all'assoluzione, dopo aver promosso una petizione che raccolse centomila firme e una imponente campagna di stampa, coinvolgendo importanti personalità della cultura, dell'establishment e della militanza femminile. In Italia è ricordata anche per la sua opera nella Calabria devastata dal terremoto del 1905, dove inaugurò laboratori e industrie sul modello già sperimentato in Friuli, per offrire una possibilità di riscatto economico e sociale alle donne. E molte altre sarebbero state le sue battaglie, se una grave malattia non l'avesse condannata a un'inattività e a un isolamento durati fino alla morte, avvenuta a Roma nel 1944.

Cora Slocomb, non solo imprenditrice ma anche sostenitrice dell'emancipazione femminile attraverso il lavoro

Il progetto di Moruzzo, dal titolo "Cora Slocomb, simbolo di emancipazione e creatività", fortemente voluto dalla giunta guidata dal sindaco **Albina Montagnese**, si è articolato in due parti. La realizzazione di un'opera d'arte intitolata all'imprenditrice, inaugurata in occasione della Giornata mondiale contro la violenza sulle donne, lo scorso 25 settembre, in concomitanza con una visita guidata ai luoghi di Cora Slocomb, e un convegno tenutosi la settimana successiva al castello di Brazzacco, per parlare non soltanto della Slocomb imprenditrice e dell'attivista civile, ma anche della sua opera letteraria. Per chi volesse approfondire e saperne di più su vita e opere di questa straordinaria donna segnaliamo il sito ***www.coraslocomb.it***.

(*) Assessore alle Politiche Sociali e alle Pari opportunità, Comune di Moruzzo

Terrazzi alla veneziana Un'arte tutta made in Friuli

La grande storia dei teracîrs e della loro secolare vocazione a esportare bellezza trasformando i "claps" in preziosi mosaici

■ Sopra, terrazzieri e mosaicisti della ditta Patrizio & Pellarin di Sequals al lavoro presso il Museo di Ginevra, 1908.

■ A sinistra, stemma del Comune di Sequals. Il leone brandisce nella destra la martellina del mosaicista e nella sinistra la cazzuola a punta mozza del terrazziere. Sullo sfondo l'alveo della Meduna a conferma del secolare rapporto della comunità con i sassi.

di Gianni Colledani

Cos'è un terrazzo "alla veneziana"? La definizione più semplice e più centrata è forse quella che diede nel 2009 **Gillo Dorfles** in visita alla Scuola di Mosaico di Spilimbergo: «Un tappeto policromo dall'anima lapidea, fresco d'estate e facile da pulire». Un bel passo avanti rispetto al polveroso tappeto di lana e al tradizionale *breâr* di assi spesso sconnesse.

Era detto "alla veneziana" perché fatto a Venezia, ma non da veneziani. Gli artefici erano friulani di quella fascia pedemontana che va da Maniago a Spilimbergo, ricca di ghiaieti assolati d'estate e algidi d'inverno, dove regna sovrano sua maestà il *clap*.

Come abbiamo già accennato nel numero di maggio-giugno di questa rivista, i terrazzieri-terrazzai provenivano in prevalenza da Fanna, Arba e Colle, Cavasso, Sequals, Solimbergo, Usago, Lestans, Istrago, Tauriano. Ce lo attestano inequivocabilmente i cognomi Toffolo, Mion, Rangan, Rigutto, Mander, Crovato, Pellarin, Cristofoli, Lizier, Avon, Martina. Per concessione del Consiglio dei Dieci, risultano già costituiti in confraternita (Confraternita de' Terrazzeri) dal 9 maggio 1582 sotto il titolo di San Floriano, un santo molto mitteleuropeo e perciò friulano, rappresentato con un secchiello d'acqua in mano, invocato contro incendi e varie calamità atmosferiche, non a caso patrono dei Vigili del Fuoco in Stiria, Carinzia e Baviera e della Protezione Civile in Friuli Venezia Giulia. Insomma, un santo acquatico, e ben si sa quanto importante sia l'acqua per fare un pavimento a terrazzo.

Venezia era una meta prestigiosa e tanto comoda per farvi arrivare, attraverso le numerose vie d'acqua, zattere e barconi carichi dei sassi multicolori della Cellina, della Meduna, del Tagliamento che, ridotti in scaglie e granulati, diventavano *schei* sonanti sotto le loro abili mani.

Ma con la fine della Serenissima (1797) e col tramonto dell'astro napoleonico le cose cominciarono a cambiare. E ancor più cambiarono con la Restaurazione (1815) e coi terribili anni della fame (1816-1817), che spinsero i nostri uomini per le strade dell'Europa centrale in cerca di miglior fortuna. Il flusso si fece ancora più intenso dopo l'Unità d'Italia e la *débâcle* francese di Sedan (1870), che però ebbe il merito di aprire nuovi orizzonti e di avviare quel profondo processo di crescita economica, sociale e artistica che va sotto il nome fascinoso di *Belle Epoque*, interrotto purtroppo dagli spari di Sarajevo (1914) e dalla

Eravamo quattro amici al bar

"Ti visistu", il passato di San Daniele raccontato partendo da ricordi, aneddoti e storie di osteria

Una raccolta di «tante piccole storie che un gruppo di amici aveva iniziato a raccontarsi quando si ritrovavano al bar». **Don Romano Michelotti**, parroco di Villanova di **San Daniele** e per l'occasione preziosissimo correttore di bozze, spiega così la genesi di **Ti visistu** (Ti ricordi), il libro di memorie recentemente pubblicato su iniziativa di un gruppo di sandanielesi innamorati del proprio paese e della *marilenghe*. Scritto in friulano e ricco di fotografie, *detulis* e poesie, è il risultato di tante sere estive di lavoro e di ricordi all'ombra del campanile, con l'intento di regalare ai sandanielesi vicini e lontani un quadro sicuramente capace di carezzar loro il cuore.

«In questo libro – scrive ancora don Romano – emergono fatti di cronaca e specialmente vita vissuta: racconti, fatti e fatterelli, vicende di vita paesana, di vita grama, di fatica, ma anche momenti di allegria, spensieratezza, originalità con qualche pizzico di sana goliardia. Momenti di vita che oggi nemmeno si immagina, omologati come siamo da mamma TV e dai "social" che tutto livellano e massificano». L'affiatato gruppo di "amici al bar" che ha voluto e realizzato il libro, coordinato e diretto da un altro sacerdote, l'anziano e infaticabile **don Remigio Tosoratti**, ci parla di «un mondo pieno di vita, umano, genuino, unico, senza alcun intento di offendere persone o disonorarle, con affetto, senza giudizio *né* condanna, richiamando alla memoria quell'umanità che nessun testo mai menziona e che i perbenisti dimenticherebbero in fretta». Leggendo "Ti visistu…", scrive ancora don Romano, «gli anziani rivivranno il loro passato, i giovani avranno modo di conoscere la vivacità e l'originalità di una società e di una umanità che non è più così».

Presentato a settembre da **Angelo Floramo**, il libro viene commercializzato nelle librerie ed edicole di San Daniele e dalla Pro loco: il ricavato delle vendite verrà dato in beneficienza alla splendida **Biblioteca Guarneriana**.

Per informazioni scrivere a info@infosandaniele.com o visitare il sito www.infosandaniele.com.

Prima Guerra Mondiale.

La nuova borghesia industriale e la danarosa imprenditoria privata non lesinarono pur di avere il meglio del bello. Troviamo i nostri lavoranti in Francia, Inghilterra, Olanda, Belgio, Germania, Danimarca, Austria, Svizzera, Ungheria, Boemia, Romania a fare splendidi terrazzi per banche, compagnie assicurative, chiese, terme e case di cura, musei, municipi ed edifici pubblici, aziende e residenze di facoltosi possidenti. Il pavimento "alla veneziana" era sì costoso, ma garantiva alla committenza un elevato grado di robustezza e un'evidente praticità perché minimo era il lavoro di pulizia, scarsa la manutenzione e centenaria la durata. I terrazzieri si trasferivano volentieri all'estero con armi e bagagli, ivi compresi gli attrezzi del mestiere, i consueti *imprescj*: il *fier da bati* per stendere e pareggiare il *paston* (impasto), il *macepic*, il mazzuolo di legno a due braccia per rassodarlo, il *rulo* per comprimerlo, l'*ors* (mola) per levigarlo e altri ancora: squadra, livella, cazzuola a punta mozza, l'inseparabile martellina e le immancabili ginocchiere per salvaguardarsi dall'umidità della *paçarina* (fanghiglia) e perciò da una più che probabile artrosi futura. Spesso si portavano appresso, come valido aiuto sul cantiere, mogli e figli con l'idea di rimanerci in pianta stabile se il mestiere buttava bene. D'altra parte è pur vero che *ubi aurum ibi patria*, che la patria è là dove c'è il guadagno. Tra le città più gettonate ecco Londra, L'Aia, Copenaghen, Bruxelles, Basilea, Vienna, Praga e, naturalmente, la *Ville Lumière*, il cui già indiscusso prestigio si era di molto accresciuto con l'inaugurazione dell'Opéra Garnier (5 gennaio 1875), splendidamente decorata in mosaico dall'imprenditore sequalsese **Gian Domenico Facchina**. Altrettanto spesso si accasavano con qualche graziosa *fraulein* locale e da lì a poco, tra la *paçarina* e la graniglia dei terrazzi "alla veneziana", avrebbero cominciato a muovere i primi passi tanti bei bimbi dai capelli d'oro. I nostri ragazzi ci mettevano tanta passione e orgoglio nel proprio lavoro, quasi a stendere un velo sulla quotidiana fatica e sulla latente, impalpabile nostalgia, il dolore del non ritorno. I lavoranti addetti alle mole, oscillando ritmicamente braccia e tronco, comunque si davano animo cantando: «*Ce biel mestêr il teracêr! Dret il voli plet il zenoli, simpri tal svuaç a smuelâ teraç. E a lavôr finît un prât flurît*». Che bel mestiere il terrazziere! Dritto l'occhio piegato il ginocchio, sempre nell' umidume a levigare il terrazzo. E a lavoro finito un prato fiorito.

Reims, 1912. Mosaicisti e terrazzieri con le mogli al lavoro presso il nuovo Museo

Vecchi muri che parlano per dirci come eravamo

Bel viaggio del Festival Maravee "Alle radici del quotidiano"
Il Friuli di un secolo raccontato dalle voci di attori e bambini

di Sabrina Zannier *

Unendo ricerca storica, arte e tecnologia, nel 2020 il progetto **Alle radici del quotidiano** ha aperto la sezione etnografica del **Festival Maravee**, con l'obiettivo di stimolare la conoscenza partecipata ed emozionale del patrimonio etnografico regionale facendo rivivere le stanze abitative ricostruite nei musei.
Dopo il successo della prima edizione, dedicata alla **cucina** nella sua valenza di focolare domestico, quest'anno l'intento di offrire suggestivi storytelling e stimoli esperienziali è stato rivolto alla **camera nuziale**, a ridosso dell'identità di sei musei, per assaporare i *modus vivendi* tra fine '800 e prima metà del '900.
Con approccio autoriale alla lettura del territorio è stata ideata una sceneggiatura che incarna azioni e pensieri del passato in un flashback della vita contemporanea e, nell'ottica di un'opera partecipata con il coinvolgimento della popolazione, all'interpretazione degli attori Nicoletta Oscuro, Massimo Somaglino e Serena Di Blasio è stata affiancata la partecipazione di Carmen Romanin, fondatrice della Collezione di Forni Avoltri, e di otto bambini dai tre mesi agli undici anni d'età. L'intero format narrante si è avvalso così di una vitalità che trasforma il passato in presenza condivisibile.
Suddivisa in sei frammenti, costruiti sull'identità degli arredi e degli oggetti che connotano ogni museo analizzato, la narrazione è confluita nella produzione delle **stanze parlanti**, dando voce alle camere nuziali del **Museo Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari Michele Gortani di Tolmezzo**, della **Collezione *Cemuot chi erin* di Forni Avoltri**, del **Museo della vita contadina Cjase Cocèl di Fagagna**, del **Museo di Storia Contadina di Fontanabona di Pagnacco** e del **Museo della vita contadina Diogene Penzi di San Vito al Tagliamento**. Si tratta di brevi radio-sceneggiati proposti come installazioni sonore, tratti dalle riprese girate nei musei, poi sfociate in sei video e un mediometraggio visibili sul canale YouTube dell'Associazione culturale Maravee e nei siti dei partner.
L'intero progetto – che con video e cortometraggio coinvolge anche il **Museo Etnografico di Malborghetto** - è prodotto da Maravee Projects con il sostegno dell'**Assessorato alla Cultura della Regione Fvg,** il partenariato e la collaborazione della Fondazione Museo Tolmezzo, dei Comuni di **Fagagna**, **Forni Avoltri** e **Pagnacco**, della **Comunità di Montagna Canal del Ferro Val Canale**, **Comunità di Montagna della Carnia** ed **Ente Friuli nel Mondo**.
Nell'intero progetto la narrazione nasce da una circostanza in cui comprendiamo l'importanza del ricordo assaporando il gusto delle radici familiari: il ricevimento a seguito del funerale della vecchia zia Caterina nella cucina della nipote Sofia, alla quale i parenti riconoscono di essere ormai l'unica testimone degli usi e costumi tramandati in famiglia e, presi da nostalgia per un tempo che la morte sembra cancellare, anche loro vogliono sapere.
Sofia inizia il racconto sulla camera nuziale, la più intima della casa, accessibile solo in caso di nascita, matrimonio e morte. Poi la commozione le impedisce di continuare il discorso; scappa a letto e tra sogno e dormiveglia si catapulta in sei diverse camere rivivendo ambienti e usanze di sei donne di famiglia in luoghi diversi del Friuli. Cullata dalle memorie e dai valori di allora – amore e realismo, maestria e status, scaramanzia e fede, sacralità e abluzioni, dedizione e cura, faccende e giochi – Sofia si rasserena ed è pronta per raccontare.

** Direttore artistico di Maravee Projects*

Pantianicco e la sua chiesa Dono dei paesani vicini e lontani

Intitolata a San Canciano, fu costruita anche con il contributo degli emigranti in Argentina. Dal 2021 è sito d'interesse culturale

Pantianicco è una frazione di **Mereto di Tomba**, piccolo comune dell'alta pianura friulana centrale, posto a sud della fascia collinare morenica, che dista una quindicina di chilometri da Udine. Le prime menzioni storiche sul borgo risalgono al XII secolo e testimoniano il legame spirituale ed economico fra la piccola località e il **Monastero di Aquileia**, che durò fino al 1898. La chiesa parrocchiale sorge nel centro del paese, in **piazza Cortina** (toponimo a memoria della cortina muraria che fu costruita a difesa di una parte della borgata) ed è dedicata a **San Canciano Martire**.

■ *Nella lapide all'ingresso il grazie per il generoso contributo dei compaesani vicini e lontani*

L'attuale chiesa fu costruita in stile neogotico a partire dal 1911 e fu **consacrata nel 1930**, per ospitare l'accresciuta popolazione religiosa. È sita nel luogo in precedenza occupato da altri tre edifici sacri: il primo fu distrutto o rovinato dai Turchi nel 1499, il secondo fu eretto nel Cinquecento, successivamente inglobato da una nuova chiesa costruita alla fine del Settecento e consacrata nel 1808. Fu intitolata a San Canciano, il Santo martire a cui venivano attribuiti poteri sull'acqua, per proteggere il paese dalle ripetute esondazioni del vicino **torrente Corno**.

Della seconda chiesa sono rimasti il coro e l'altare maggiore, che fanno ora parte della costruzione novecentesca. L'interno dell'edificio attuale è diviso in **tre navate**, scandite da colonne di ordine composito, e termina in un'abside poligonale. Ai lati vi sono due cappelle, a uso sagrestie. Sul lato est si impostano la cappella dedicata alla **Madonna del Rosario** e il **campanile**, che fu costruito a partire dal 1813. La facciata esterna è a salienti e la tripartizione è sottolineata da un sistema di lesene; una decorazione ad arcatelle segue l'inclinazione delle quattro falde e continua anche sugli altri lati dell'edificio.

L'edificazione novecentesca della chiesa fu sostenuta dalla comunità di **emigrati di Pantianicco in Argentina**, come ricorda una **lapide** *(vedi foto qui sopra)* posta a ricordo all'ingresso dell'edificio di culto. «*Siano in benedizione* – si legge inciso – *i cittadini di Pantianicco che in patria con l'opera e dalla lontana Repubblica Argentina con l'obolo generoso vollero eretto questo tempio alla maggior gloria di Dio O. M. e del Santo Martire Canciano*».

La chiesa di San Canciano Martire è stata **dichiarata di interesse culturale il 3 marzo 2021**, secondo quanto previsto dal Codice dei beni culturali e del paesaggio, in quanto presenta un palinsesto secolare di notevole interesse storico-artistico, per il riferimento con la storia locale e in quanto presenta rischio archeologico in sedime per la stratificazione antica che la caratterizza.

Annamaria Nicastro e Cristina Suber

1971-2021

La Filologica ritorna a Venzone

Lo splendido borgo simbolo della ricostruzione teatro del 98° Congresso. Presentato nell'occasione un prestigioso "Numar unic" di 900 pagine

di Eddi Bortolussi

A ben cinquant'anni di distanza, il **Congresso** della **Società Filologica Friulana**, giunto alla sua edizione numero 98, è tornato a celebrarsi a Venzone, lo stupendo borgo dell'Alto Friuli simbolo della rinascita dopo il terremoto del 1976. L'importante manifestazione si è svolta domenica 17 ottobre 2021 nella meravigliosa cornice del **Duomo di Sant'Andrea apostolo**, preceduta dall'esibizione, sul sagrato, del **Complesso bandistico Venzonese**, diretto dal maestro **Alberto Zamolo**, dalla Santa Messa in friulano celebrata da monsignor **Roberto Bertossi** e dall'esibizione, nuovamente sul Sagrato, del **Gruppo storico Suonatori di tamburi medioevali**.

Nel corso dei lavori, intervallati dai *Salûts dai Sorestants* e chiusi da **Federico Vicario**, *Dean de Societât Filologjiche Furlane*, **Enos Costantini** ha svolto un erudito e apprezzato intervento "In lode alle zucche", che come noto sono la tipica e caratteristica produzione stagionale di Venzone. All'intervento del professor Costantini hanno fatto seguito il ricordo di "Luigi Ciceri, amico di Venzone", nel 40° anniversario della sua scomparsa, a cura dello storico **Gianfranco Ellero**, e la cerimonia di premiazione agli studenti delle scuole superiori, che hanno vinto quest'anno il **Premio Andreina e Luigi Ciceri** giunto ormai alla XX edizione. Come di consueto, al termine dei lavori è stato presentato il *Numar Unic* che la Filologica dedica ogni anno al centro o al Comune che la ospita in occasione del congresso.

■ *A sinistra, il lato sud del Duomo di Sant'Andrea apostolo. Sopra, il Numar Unic presentato per l'occasione. Più in alto, un momento delle celebrazioni*

Il ***Numar Unic*** di quest'anno, intitolato ***Vençon*** ed edito dalla Lithostampa di Pasian di Prato, è dedicato con affetto a *Vigji Ciceri, anime de Filologjiche, amì di Vençon*, in quanto il grande studioso friulano, a lungo vicepresidente della Filologica di quel tempo, fu il promotore e l'anima del Congresso venzonese di cinquant'anni fa, tenutosi il 19 Settembre 1971.

L'imponente volume raccoglie in 900 pagine, riccamente illustrate, il contributo di un preparatissimo gruppo di ricercatori e studiosi di cultura locale e regionale, coordinati da Aldo Di Bernardo, Paola Fontanini e Fausto Stefanutti. Scorrendo i temi dei capitoli, si parla approfonditamente di ambiente, natura e territorio, di storia, arte e architettura, di terremoto e ricostruzione, ovviamente, di lingua, gente e di associazioni come la Pro Loco Pro Venzone, il Comitato Festa della Zucca di Venzone, presieduto dall'Arciduca della Zucca, o il Gruppo storico "Il Barbacan", composto da suonatori di tamburo e di clarine medioevali.

Una segnalazione particolare merita, infine, tutta la raccolta sui *Sorenons di Vençon* (soprannomi di Venzone) effettuata da Pietro Bellina e Giuliano Mainardis ed elencata, che censisce i soprannomi di tutte le famiglie locali, dalla A di *Abàde-Firulin*, (famiglia Goi, 1819) alla Z di *Zùs, Nardel*, (famiglia Bellina, 1841) abbinati al cognome anagrafico e all'anno di comparsa .Uno splendido volume che va letto e studiato attentamente, prima di conservarlo con cura tra i libri preziosi che parlano, con profondità, del nostro «piccolo compendio dell'universo».

Sua Maestà l'oca e il ribollir dei tini

Dopo la pausa forzata del 2020, in ben 21 osterie di Udine e provincia è tornata "L'estate di San Martino", omaggio al palato e alla tradizione

di Enzo Mancini (*)

A destra, i partecipanti alla presentazione ufficiale dell'iniziativa, all'osteria Al Pavone di via Muratti, a Udine. Tra gli altri si distinguono il presidente dell'Ente Friuli nel Mondo Loris Basso, quinto da sinistra, e a seguire Enzo Mancini (Comitato difesa Osterie), Marco Zoratti (Confesercenti) ed Eros Cisilino (Arlef)

L'osteria è molto più di un ritrovo, di un riparo, di un luogo di bevute, un locale dove sfuggire dalla solitudine o annegarla dentro a un bicchiere. L'osteria è un racconto di vita. Eventi, persone, ambienti, musica, allegria e storie che vengono da lontano, a perenne memoria di chi eravamo e chi siamo: a noi, che rappresentiamo questo mondo, le sue proposte e i suoi valori, il compito di continuare a mantenerli vivi e di saperli trasmettere.
È con questo spirito che è stata concepita "**L'estate di San Martino in Osteria - L'oca e non solo**", un'iniziativa nata nel 2018 per celebrare un periodo dell'anno tradizionalmente ricco di significato in Friuli. San Martino è ancora oggi un evento della tradizione, nei grandi e piccoli centri del nostro territorio. Con il fermo dei lavori agricoli, le prime decadi di novembre, spesso caratterizzate da un clima inusualmente mite per la stagione, segnavano le scadenze dei contratti di lavoro contadino e di quelli economici, quali affitti e locazioni. Nello stesso tempo, in vista della ripartenza delle attività, c'era un grande fermento, legato alla ricerca di nuovi contratti di lavoro, nuovi affitti, nuovi alloggi e abitazioni. Da qui motti quali "fare San Martino" per indicare il trasloco, o anche altri, per celebrare, con la valenza economica della ricorrenza, la fermentazione dell'uva, quel «ribollir dei tini» descritto anche da **Carducci** in quella Estate di San Martino che resta forse la sua poesia più celebre. "A San Martino ogni mosto diventa vino", recita un noto proverbio, con rime forse un po' meno nobili rispetto a quelle di Carducci, ma capaci anch'esse di rendere quel clima di festa e di fermento, non solo biologico, che anima questa breve e illusoria estate in pieno autunno.
Regina dell'11 novembre, data in cui cade la ricorrenza, sua maestà l'oca, da gustare in una grande varietà di preparazioni tradizionali, pasto ricco e succulento per un'ultima (e rara) abbuffata, prima del periodo di penitenza e digiuno in attesa del **Santo Natale**. Lo spirito non è forse più quello, ma è per un omaggio a questa antica tradizione se per tre giorni, dall'11 al 13 novembre, l'oca è tornata a regnare in osteria, la sede più adatta per celebrare in compagnia questa ricorrenza. Ventuno i locali che hanno aderito a Udine e in provincia, con una ricca offerta di piatti (e menù plurilingue, italiano, friulano e tedesco), con tanto entusiasmo, dopo lo stop forzato del 2020, e soprattutto con l'augurio che San Martino 2021 segni l'inizio di una nuova stagione, più propizia per tutti.
Mandi, si viodìn in Ostarie.

(*) presidente Comitato friulano difesa Osterie

Nuove leve per il Ducato

Si è riunita a Mortegliano la prima Dieta post pandemia
Dopo il commosso ricordo di Villotta, nominati sette nobili

di Fabiana Romautti

Sopra, foto di gruppo con i nuovi Nobili. A sinistra, la cena Da Nando, dove si è svolta la prima Dieta post pandemia

Si è svolta in un clima festoso e di ritrovata serenità, nei locali del ristorante Da Nando di Mortegliano, la prima Dieta post pandemia del Ducato dei Vini Friulani. Quasi due anni di sosta forzata hanno subito ridato slancio a un appuntamento classico del Ducato, dove la tradizionale **cena dei Nobili**, magistralmente servita dallo staff di Ivan e Sandro, è stata preceduta da un commovente ricordo del **Duca Emerito Piero I** (Piero Villotta) a un anno dalla scomparsa, attraverso le immagini di un libro: **Vino e Arte, Arte e Vino**, che la moglie Adriana Ronco Villotta, storica dell'arte, ha raccolto in suo onore. La cerimonia di investitura dei nuovi Nobili si era svolta nel salone di rappresentanza, dopo i saluti del **Duca Alessandro I** (Alessandro Salvin), introdotto dal suono delle trombe. Il Duca ha ricordato brevemente la storia del Ducato e la sua missione in questi cinquant'anni di storia in difesa e promozione dell'enogastronomia regionale. Rivolgendosi in particolare ai nuovi Nobili, ha poi sottolineato come le peculiarità e le motivazioni che portarono alla nascita del sodalizio siano quanto mai attuali, anche se tempi e modalità di approccio alle tematiche enogastronomiche e di valorizzazione del territorio nell'epoca della comunicazione digitale sono radicalmente cambiati. In particolare Salvin ha sottolineato come il Ducato, ente non commerciale e quindi privo di interessi diretti, ha buon titolo per essere quella terza forza di stimolo e di proposta tra il variegato mondo dei viticoltori, con i loro organismi associativi, e le istituzioni regionali e non solo.
Successivamente **Gianni Bravo**, storico araldo del Ducato, ha avuto il compito di chiamare a uno a uno gli aspiranti Nobili al cospetto del Duca che, udita la lettura dei panegirici di presentazione che ne narravano le virtù e le gesta, ha posto sulle loro spalle il collare ducale. Un brindisi con il tradizionale Picolit ha suggellato il loro ingresso nel Ducato dei Vini Friulani. Prima della lettura dei vari curricula, Gianni Bravo, ricordando la sua lunga militanza come araldo e di componente la Corte Ducale, ha annunciato non senza un velo di commozione il suo ritiro dal ruolo di araldo.
I nuovi Nobili sono: **Emilio Celotti**, docente universitario, **Giampaolo Chiarot**, dirigente d'azienda, **Enzo Faidutti**, dirigente d'azienda, **Cesare Fumo**, imprenditore, **Daniele Muha**, dirigente assicurativo, **Daniela Paties Montagner**, giornalista, **Eugenio Sartori**, direttore Vivai di Rauscedo.

«Lavoriamo per tornare tra le grandi»

La promessa del "direttore" Pierpaolo Marino: "Udinese modello di continuità e organizzazione, presto grandi talenti anche dal vivaio"

Pierpaolo Marino, responsabile dell'area tecnica dell'Udinese. Sotto, Marino con Pozzo nel 1998

Da direttore generale ha contribuito a costruire i due miracoli di provincia del calcio italiano: l'Udinese dal 1998 al 2004, gli anni ruggenti del terzo posto di **Zaccheroni** e del primo **Guidolin**, con la Juventus battuta nello spareggio Uefa, l'Atalanta dal 2011 al 2015. Tornato alla corte della famiglia **Pozzo** nel 2019 come responsabile dell'area tecnica, **Pierpaolo Marino** ha un sogno nel cassetto: rivedere l'Udinese a ridosso delle grandi, non solo grazie ai talenti pescati all'estero, ma anche a un settore giovanile che presto, assicura, tornerà a sfornare campioni. Ce lo spiega in questa intervista, partendo da un bilancio, per il momento a luci e ombre, di questa prima parte della stagione.

Direttore, delusi o soddisfatti: l'Udinese è una squadra che sta esprimendo le sue potenzialità?

«Questa prima parte può essere una buona base per un futuro migliore. La squadra è un giusto mix tra giocatori esperti e giovani e sicuramente questa sarà un'ottima piattaforma su cui costruire un ciclo importante negli anni».

I siti specializzati in statistiche confermano che l'Udinese è tra i primi club in Europa per utilizzo di stranieri ma tra gli ultimi per presenza nella rosa di giocatori provenienti dal vivaio. È un'impronta tipica del modello Udinese, ma dal settore giovanile forse è legittimo aspettarsi qualcosa di più…

«Il settore giovanile sta facendo un grandissimo lavoro e all'orizzonte ci sono liete sorprese di giocatori che presto saranno aggregati in prima squadra. Fra un anno o due parleremo di un vivaio che sforna campioni».

Sugli stranieri, peraltro, è il vostro modello quello che fa scuola, anche tra le provinciali. La stessa Atalanta, storicamente uno dei più grandi vivai d'Italia, sta costruendo i suoi successi di questi anni pescando all'estero. Ci spiega perché, lei che ha lavorato su entrambe le piazze?

«Quando arrivai a Bergamo, i giornalisti mi chiedevano come si riproduce il modello Udinese . Ora si parla di modello Atalanta. Sono due modelli diversi ma che sono cambiati nel tempo, ed è vero che quello dell'Atalanta, oggi, va incontro alla filosofia dell'Udinese, mentre nel recente passato attingevano da un grande settore giovanile. Il calcio, si sa, è fatto di cicli».

A proposito di cicli: tornerà anche quello dell'Udinese? È un'utopia pensare che un giorno possa tornare la più grande delle piccole?

«Le utopie a volte si avverano, si pensi allo scudetto del Verona nel 1985. L'importante è lavorare sulla continuità come fa l'Udinese. Ciò che è stato fatto, attraverso il lavoro e la grande organizzazione del nostro club, ritornerà».

Un augurio o una promessa?

«Sono certo che nel tempo torneremo ai livelli della grande Udinese che il popolo friulano qui e in tutto il mondo merita».

Miracoli in provincia

*Irpino classe 1954, Pierpaolo Marino inizia la sua carriera di dirigente nell'**Avellino** di Antonio Sibilia, specializzandosi da subito in miracoli di provincia. Dall'Irpinia il salto a Napoli, per partecipare al primo scudetto dell'era **Maradona** (1986-87). Meno gloria a **Roma** e con il ritorno ad Avellino, alterne le fortune al **Pescara**, con una promozione e lo storico ingaggio di **Dunga** (1992). È con l'Udinese che arriva la definitiva consacrazione tra i top manager del calcio italiano, con sei stagioni, dal 1998 al 1994, ricche di successi, su tutti il terzo posto di **Zaccheroni** (1998) e quattro partecipazioni in **Coppa Uefa**. Nel 2004 viene chiamato da Aurelio De Laurentiis e contribuisce a far tornare grande il **Napoli** dopo l'inferno della C. A Bergamo (2011-2015) centra quattro salvezze di fila e contribuisce alla costruzione del miracolo **Atalanta**. Nel 2019 la seconda chiamata di **Giampaolo e Gino Pozzo**. Con il sogno di tornare in alto.*

Torna la magia della natività Il giro del Friuli in 200 presepi

La ricca proposta delle pro Loco: 50 manufatti in mostra a Udine e ben 138 siti da visitare in 12 itinerari disponibili anche online

Oltre **cinquanta presepi fatti a mano** in mostra a Udine fino al 9 gennaio, fulcro di un mese all'insegna della «tradizione che prende forma», con una mappa di ben **138 siti** sparsi su tutto il territorio regionale, aderenti alla 18a edizione del **Giro Presepi Fvg**. Il **Comitato regionale delle Pro loco Fvg** celebra così un Natale purtroppo ancora caratterizzato dalla pandemia, ma sempre all'insegna della solidarietà e con un briciolo di speranza in più. «Anche quest'anno – spiega il presidente regionale delle pro loco **Valter Pezzarini** – abbiamo voluto donare con i presepi un po' fiducia nel futuro, proseguendo nel progetto grazie a tutti i partner che anche quest'anno hanno reso possibile l'iniziativa. Un progetto che copre tutto il territorio regionale e le sue comunità, attraverso questo simbolo di tradizione, pace e fede».

Tra i sostenitori, da diversi anni, la **Fondazione Friuli**: «L'augurio è che questa edizione di Presepi Fvg – spiega il presidente **Giuseppe Morandini** – contribuisca a portare a tutti noi in regalo un Natale sereno, luminoso e magico, rafforzando quei legami di comunità che sono la leva fondamentale per superare ogni difficoltà».

Fulcro della manifestazione in programma quest'anno, i cinquanta presepi in **mostra** alla chiesa di **Sant'Antonio Abate**, in piazza Patriarcato, visitabile **gratuitamente** (con il Green pass) ogni giorno feriale dalle 15 alle 19, con apertura anche mattutina (10-13) il sabato e la domenica (chiusura solo a Natale e Capodanno) Le opere esposte sono realizzate con una grande varietà di tecniche e materiali, unendo testimonianze di fede a creatività. La mostra raccoglie l'eredità di quella che prima della pandemia si teneva nell'esedra di Villa Manin, a Passariano, ora al centro di lavori di ristrutturazione. All'esposizione, resa possibile dal Museo Diocesano e curata da **Graziella Ranieri**, hanno contribuito firme prestigiose come quelle di **Gianni Borta**, **Arrigo Buttazzoni**, **Giorgio Celiberti**, **Giordano Floreancig**, **Renato Picilli** e **Silvano Spessot.**

Tra le novità di quest'anno anche il la guida online al **Giro Presepi**, sul sito **presepifvg.it**, una mappa georeferenziata dei siti visitabili in regione, abbinata a d indicazioni utili ai visitatori. Ben 138 i siti, ma 1.900 le natività da ammirare, suddivise in **12 itinerari territoriali**: Carnia, Cividale del Friuli e Vali del Natisone, Friuli Collinare e San Daniele del Friuli, Gemonese, Gorizia e Collio, Grado, Aquileia, Palmanova e dintorni, Lignano Sabbiadoro e dintorni, Piancavallo e Dolomiti Friulane, Pordenone e dintorni, Tarvisiano, Trieste e Carso, Udine e dintorni.

Abbinata a un concorso per disegni e scrittura rivolto ai bambini delle scuole primarie e dell'infanzia, Presepi FVG è un'iniziativa a cura del Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro Loco d'Italia, realizzata con il sostegno della Fondazione Friuli e il patrocinio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, del Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia e del Comune di Udine, con il contributo di Civibank e la collaborazione di PromoTurismoFVG, Erpac Fvg-Villa Manin, Società Filologica Friulana, Messaggero Veneto, Presepisti Friulani, Servizio Civile Universale.